



L'intervista
Michele Casadei
Massari: «Il mio caffè
per tutta New York»
5



Lo speciale
Oggi a Bologna inaugura
Cersaie, fiera della
ceramica e arredobagno
I



In cerca di lavoro
Saldatori ed elettricisti
Oppure mariti in affitto
e mostri a Mirabilandia
10

CORRIEREIMPRESE

EMILIA-ROMAGNA

UOMINI, AZIENDE, TERRITORI

L'analisi

L'ignoranza
creativa
dei giovani

di **Piero Formica**

Aiutati che la ripresa economica seppur incerta ti aiuterà. In Emilia-Romagna, come altrove, il cambio di rotta è contraddistinto da un panorama internazionale sospeso tra stagnazione secolare e ritorno sostenuto alla crescita. Tra le variabili in gioco c'è la cultura, generatrice di un'esplosione cambriana dell'imprenditorialità. Un fenomeno oggi visibile anche nella nostra regione, con la comparsa improvvisa di un'inedita generazione dotata di passione per l'imprenditorialità associata alla tecnologia e alla cultura. Tutt'altro che ansietà e minacce da affrontare in campo imprenditoriale al sopraggiungere dell'età della riproduzione digitale dei contenuti culturali. Volendo autorealizzarsi creando idee nuove per una società migliore, gli imprenditori al crocevia tra tecnologia e cultura sono nello stesso tempo costruttori di progetti meritevoli di condivisione e consumatori culturali. A loro si deve la nascita di mercati creativi, dall'arte alla mobilità urbana, che sono comunità sociali di collaborazione e condivisione nei più svariati campi culturali, supportate da piattaforme tecnologiche per far interagire con tempestività le creazioni frutto di collaborazioni reciproche. Cosa aggiunge l'imprenditorialità digital-culturale al successo della manifattura regionale garantito dalle nostre imprese esportatrici e internazionalizzate che incessantemente migliorano i processi produttivi, riducono i costi dei componenti, arricchiscono di nuove versioni i prodotti esistenti, introducono nuovi modelli?

continua a pagina 15

Primo piano



Imprenditore
Valerio
Gruppioni,
presidente
della bolognese
Sira Industrie,
ha fatto entrare
in azienda il
Fondo Italiano
di Investimento
e ora cresce
sempre di più

Partecipato e contento

È boom del private equity in regione: negli ultimi due anni è raddoppiato il denaro investito dai fondi nelle nostre aziende, per lo più manifatturiere e alimentari.

Cipolletta (Aifi): «Il venture capital decollerà da Bologna».

Gruppioni (Sira Industrie): «Serviva un aiuto nel mare in tempesta della crisi»

L'intervento

Referendum «no triv»:
ambiente e sviluppo
non sono incompatibili

di **Gianni Bessi**

I quesiti referendari promossi da alcune Regioni per abrogare due articoli del decreto Sblocca Italia — il provvedimento voluto dal Governo Renzi e con il quale la ricerca di petrolio e gas nei mari italiani era dichiarata strategica — avrebbero un impatto negativo sull'economia e l'occupazione. Va detto senza mezzi termini, quali sono i reali impatti sull'offshore in Adriatico, che dovrebbe fare riflettere chi vuole mettere lo sviluppo contro l'ambiente, gli investimenti contro la natura.

In primo luogo l'occupazione. Come sottolinea l'imprenditore ravennate, Renzo Righini, titolare della F.lli Righini, azienda leader nel settore offshore e presidente dell'Offshore Mediterranean Conference, un'iniziativa internazionale ospitata a Ravenna che la scorsa edizione ha richiamato 21.000 operatori e 687 aziende da tutto il mondo: «Qui non si tratta dell'arricchimento mordi e fuggi di qualcuno, ma di tanti posti di lavoro, che durano anni. In questo campo gli investimenti sono ingenti per cui bisogna avere un quadro certo di riferimento. In cambio, quando un investimento è fatto produce i suoi benefici effetti per almeno 20/30 anni, caso Ravenna docet. Con lo sviluppo di un giacimento off-shore si sviluppano anche tanti posti di lavoro altamente qualificati e duraturi».

continua a pagina 15



ARA RINO s.n.c.

COMMERCIO ROTTAMI - FERRO E METALLI

ARA RINO snc si occupa principalmente della compravendita di rottami ferrosi e metallici, ed è autorizzata al recupero di rifiuti in ferro, acciaio e ghisa, di metalli non ferrosi e loro leghe.

ARA RINO snc è autorizzata al trasporto e allo stoccaggio di rifiuti non pericolosi, regolarmente iscritta all'Albo Nazionale Gestori Ambientali e alla Provincia di Bologna



Via A. Magnani, 5/D - Castel Maggiore - Tel. 051.505146 - info@ararino.it - www.ararino.it

PRIMO PIANO

Raddoppiati negli ultimi due anni gli investimenti nelle nostre aziende. Che così crescono su nuovi mercati e fanno acquisizioni

All'Emilia-Romagna piace **private equity**

Chi è di **Andrea Rinaldi**



Lorenzo Baraldi è senior partner responsabile degli investimenti per l'Italia Nord Ovest (e dunque anche per l'Emilia-Romagna) del Fondo Italiano di investimento

«Le aziende partecipate da investitori finanziari, oltre a crescere in termini di fatturato, redditività e occupazione a un passo superiore alla media, spingono molto su investimenti e processi di managerializzazione». Così un dirigente tirava le somme a marzo all'ultimo convegno milanese dell'Aifi, l'associazione italiana del private equity e venture capital. Una frase che fa riflettere e pone un dilemma nel Belpaese delle pmi e delle tante aziende a orgogliosa trazione familiare. A maggior ragione se si restringe lo sguardo all'Emilia-Romagna, una delle regioni a più accentuata vocazione imprenditoriale e dalla variegata capacità produttiva.

Già, perché qua lo strumento dei fondi di investimento non è più un mistero, anzi è diventata una delle regole per crescere, differenziare e trovare nuovi

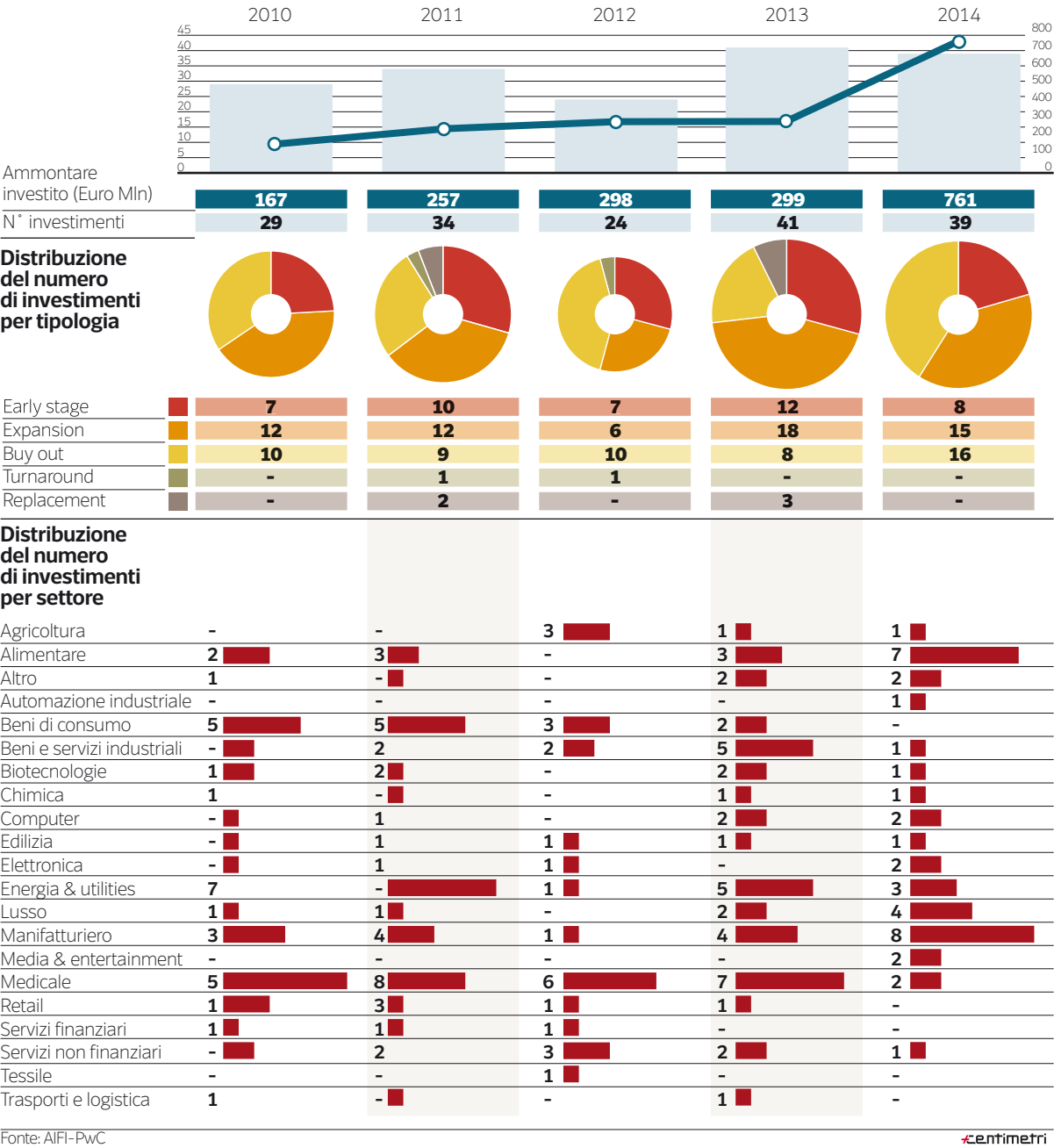
Settori
L'attività dei fondi si è concentrata per lo più su manifatturiero e alimentare

sbocchi commerciali. D'altronde lo sostenevano gli stessi dati occupazionali snocciolati al convegno: le imprese dove è presente il private equity occupavano nel 2014 circa 480.000 persone, pari all'1,43% degli occupati totali in Italia (che sono 27,9 milioni); l'anno prima erano invece 430.000.

E tornando all'Emilia-Romagna si scopre una realtà ancora più dinamica in questo mercato, dove gli indicatori sono tutti in crescita e dimostrano chiaramente una sola cosa: molti tabù nei confronti della finanza si sono dissolti. Il numero di investimenti effettuato da fondi su imprese emiliano-romagnole è infatti schizzato verso l'alto negli ultimi due anni, ma fa ancor più impressione guardare l'ammontare investito. Guardando lo storico fornito da Aifi (vedi grafico in pagina) si scopre che nel 2010 il private equity aveva conquistato 29 aziende iniettando tra tutte un totale di 167 milioni di euro. L'anno dopo entrambe le curve hanno cominciato a virare verso l'alto: gli investimenti sono saliti a 34 e parimenti la liquidità investita (257 milioni di euro). La curva è scesa all'improvviso nel 2012,

Private equity e il venture capital in regione

Focus Emilia Romagna



Fonte: AIFI-PwC

centimetri

ma solo quella delle operazioni, che hanno sedotto appena 24 nuove imprese (10 in meno dell'anno precedente), il denaro però impiegato ha continuato ad aumentare raggiungendo quota 298 milioni, quindi gli ingressi dei fondi in azienda sono stati ancora più cospicui. Nel 2013 ancora segno positivo: solo un milione in più rispetto alla stessa cifra dell'anno prima, il numero di investimenti però è quasi raddoppiato a quota 41. L'anno scorso infine il botto: 39 investimenti, cioè tre al mese, ma per la bellezza di 761 milioni di euro, oltre due volte la somma del 2013. Dunque una sola verità: l'Emilia-Romagna è la seconda regione più appetibile per il private equity, dopo la Lombardia, segno di un tessuto

imprenditoriale ricco e in salute.

I buyout, cioè le acquisizioni, si sono confermate le operazioni a cui gli operatori hanno fatto più ricorso: ben 16 nel 2014. Costanti nel tempo poi le expansion. I settori dove l'attività dei fondi ha preferito concentrarsi sono quelli per cui è famosa la nostra economia: manifatturiero e alimentare.

Venendo ai casi più famosi si segnalano l'acquisizione del fa-

moso brand calzaturiero Bruno Magli (Bologna) da parte di Da Vinci Invest e recentemente il passaggio sotto il controllo di Jody Investment Sa della ditta di abbigliamento modenese Maria Grazia Severi oppure ancora i due casi di expansion del colosso cesenate dell'ingegneria Trevi (Cesena) con il Fondo Strategico Italiano e delle scarpe di lusso Vicini, a San Mauro Pascoli, con L Capital Management del gruppo francese LVMH.

«L'Emilia-Romagna, con la Lombardia e il Veneto, è una regione di eccellenze incredibili e qui il private equity piace, ci sono aziende leader, con flussi di cassa interessanti, con imprenditori capaci di dialogare, e poi ci sono network di servizi che permettono alle imprese di

competere. Infatti stiamo valutando due nuove acquisizioni, una nel packaging e una nel food», chiarisce Lorenzo Baraldi, senior partner responsabile degli investimenti in Emilia-Romagna per il Fondo Italiano d'Investimento, che da Piacenza al mare ha operato in 6 casi. La **Turbo Coating** di Fornovo (Parma), ad esempio, che ricopre le protesi biomedicali e le palette delle turbine per Siemens e Alstom: «Ci hanno chiesto di andare Oltreoceano. Quando siamo entrati, nel gennaio 2013, fatturavano 40 milioni, quest'anno sono arrivati a 80, con un margine non a debito, intorno al 15%, che sta aumentando. Siamo anche in una joint venture con General Electric per rivestire le turbine degli aerei».

C'è poi la **Sira** di Rastignano (vedi articolo a pagina 3) o la **Surgital** di Conselice (Ravenna): «Abbiamo investito 10 milioni per il 16%, è una di quelle eccellenze di cui parlavo prima,



Baraldi
Siete una regione di eccellenze, con un network di servizi che fa competere le imprese

vende al canale Horeca (Hotel, catering), è leader nel settore surgelati, ha un flusso positivo di cassa, un Ebitda di oltre il 20%. Lo scopo, al di là del portarla all'estero, era finanziare il grande magazzino verticale per il surgelamento con 14.000 posti pallet: prima di noi infatti non riuscivano a crescere, ora il magazzino permette loro di avere nuove linee di lavoro. Son passati da 45 a 75 milioni di fatturato». E poi c'è **Vigilanza La Patria** (Bologna): «Rilevata al 100% con il fondo Pm&Partners più i vecchi soci. I fondi controllano il 70%. Lo scopo era rilevare uno dei player più importanti dell'Emilia-Romagna e in Italia. Abbiamo poi acquisito altri competitor come il Corpo vigili Bustese e L'Aquila a Sassuolo. E stiamo cercando di comprare altri che hanno senso attorno a noi». «Entriamo in minoranza in aziende che vanno bene — conclude Baraldi — decidiamo un processo di crescita che si sostanzia con il denaro da noi immesso e poi a tavolino decidiamo: ci sono imprese che non hanno il direttore finanziario e allora si provvede a crearlo».

«Il mare era mosso, avevamo bisogno di una **prua** d'acciaio»

Gruppioni (Sira): «Con Fii abbiamo cambiato mentalità ed equilibrato il business»

Per uno che è al timone di un'azienda presente ad opposte longitudini, la metafora marinara è più che azzeccata. «Nel 2011 mi sentivo come Ferdinando Magellano, che davanti a sé vedeva una grande nebbia e non sapeva se nascondesse una tempesta o l'approdo tanto cercato. Allora abbiamo fatto mettere una prua d'acciaio alla nostra barca». Il capitano che parla è Valerio Gruppioni, presidente di Sira Industrie, azienda bolognese di 700 dipendenti che costruisce radiatori e parti per automotive; la prua d'acciaio è invece il Fondo Italiano d'Investimento, la società costituita su iniziativa del Ministero dell'Economia e partecipata da banche come Intesa San Paolo e Unicredit. E la tempesta è stata superata: se prima dell'ingresso del Fondo l'impresa di Gruppioni fatturava 23 milioni, nel 2014 ha chiuso con 87 e le previsioni per questo



Come buona parte delle piccole e medie imprese italiane, siamo un'azienda familiare, legata ad antiche strutture, ma adesso posso dire di essere contento

2015 sono di arrivare a 95.

«Tra il 2010 e il 2011 eravamo stati contattati da diverse società di private equity, ma ero abbastanza contrario — ricorda il presidente di Sira Industrie — articoli di giornale e colloqui con banchieri mi avevano però indicato il Fondo Italiano, non speculativo, che faceva crescere le aziende diventando socio reale e per un periodo di tempo lungo, a differenza degli omologhi speculativi».

Gli incontri tra le due realtà sono andati avanti per un anno, Gruppioni voleva studiare l'interlocutore e capire come cambiare mentalità: «Come buona parte delle piccole e medie imprese italiane, siamo un'azienda familiare, legata ad antiche strutture, ma adesso posso dire di essere contento». Dopo l'arrivo del Fondo in Sira, ufficializzato nel 2012, è diventato necessario cambiare rapporti e approcci societari, rivedere regole, crescere nella

parte finanziaria e imparare a parlare con un interlocutore dotato di un altro tipo di professionalità. Sira infatti ha una lunga storia familiare alle spalle, essendo nata nel 1959. Il Fondo è entrato con un intervento complessivo, in termini di equity, pari a 12 milioni, a fronte della sottoscrizione di una quota di minoranza, circa il 40%, della neocostituita Sira Industrie. Il restante 60% è detenuto da Sira group spa, diventata la holding di famiglia e da cui dipende la produzione. «Li coinvolgiamo nelle scelte e i loro consigli sono un valore aggiunto», riconosce al Fondo Gruppioni, che già prima del «matrimonio» aveva qualche idea su come consolidare il suo gruppo. Ad esempio l'acquisizione della commissariata Faral di Campogalliano (Modena), potenziando così il settore di produzione di termosifoni.

«È stata un'operazione che avevo già nel mirino, fatta tutta in aumento di capitale». Nata nel 1966, la Faral è stata la prima ditta a produrre radiatori totalmente in alluminio pressofuso, e con la Sira è tornato in mani italiane un marchio in cui si erano succedute proprietà svizzere (Zehnder) e tedesche (gruppo Bavaria). Sempre nel 2012 è stata rilevata la ex Almec di Nusco, in Irpinia, per la pressofusione di alluminio nel settore automobilistico. Un anno dopo è stata la volta del marchio Pasotti Industrie.

«Prima di completare queste operazioni la nostra produzione era per il 90% di radiatori e per il 10% automotive, ora



l'automotive pesa per il 60% — analizza Gruppioni — dopo l'ingresso del Fondo è aumentata la nostra presenza in Cina. Sempre in Cina e a Nusco abbiamo stretto una partnership con la tedesca Tremet, società da 1,9 miliardi di fatturato, per l'acquisto di commesse da Mercedes, Bmw e Skoda». Oggi Sira Industrie costruisce radiatori in alluminio e bimetallici nella sua sede di Rastignano (Bologna), a Bucarest con Sira Industrie Romania, nella Repubblica di San Marino con la Rovall, con la Pasotti, con la Fir (ex Faral) a Campogalliano e in Cina; l'automotive e le pressofusioni sono realizzate

Al timone
Valerio Gruppioni, figlio del fondatore Gaetano, è il presidente della bolognese Sira Industrie che produce radiatori e si occupa di pressofusioni

ancora in Cina, a Nusco con la Sirpress (ex Almec) e a Ferrara con la Emilpress. Avendo stretto un accordo con il Fondo per lavorare assieme 10 anni, il gruppo bolognese continua a guardarsi attorno in cerca di occasioni di sviluppo. «Stiamo negoziando altre due acquisizioni di aree produttive all'estero, in Paesi in via di sviluppo, che dovrebbero realizzarsi di qui ai primi mesi del 2016, mentre c'è il progetto di passare dalla partnership alla joint venture con Tremet per produrre tutti i pezzi per l'automotive in Cina».

A. Rin.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Con le vostre imprese andiamo a **nozze**»

Cipolletta (Aifi e Fondo Italiano): «Un grande contributo allo sviluppo dai nostri capitali di rischio»

Aifi, l'Associazione italiana del private equity e venture capital, associa 111 fondi e società. Il Fondo italiano d'investimento (Fii), attivo da cinque anni, gestisce un miliardo e mezzo di euro investiti nei tre tipi di fondi, dal private equity, al private debt e al venture capital. L'economista Innocenzo Cipolletta presiede entrambi.

Presidente Cipolletta, lei osserva imprese e investimenti finanziari da molti osservatori privilegiati. L'Italia, e anche l'Emilia-Romagna, sono «fatte» soprattutto di Pmi familiari, e spesso gli imprenditori — lo ha ricordato lei in tempi recenti — non hanno alcuna intenzione di separarsi dall'azienda che hanno creato. Porte sbarrate al private equity?

«Niente affatto. I ritardi nello sviluppo del settore sono ritardi italiani, non certo dell'Emilia-Romagna. Le imprese medio-piccole e di maggiore anzianità sono le più mature per aprirsi al capitale esterno, e ne hanno bisogno per valorizzare la creatività imprenditoriale con un adeguato sostegno finanziario e manageriale. Tanto più che sono già internazionalizzate: ne percepiscono i vantaggi, ma sono consapevoli dei propri limiti nella conoscenza di

mercati lontani e in evoluzione».

A proposito di internazionalizzazione, siamo concentrati su un numero ristretto di mercati? La Cina rappresenta il 10% del commercio mondiale, ma il Far East nel suo insieme vale il 27%, il triplo. Invece per Emilia-Romagna e Italia rappresenta solo l'8%.

«Il dato non tiene conto che uno dei punti di forza dell'export italiano è nella componentistica, per la maggior parte esportata in paesi sviluppati, dalla Germania agli Stati Uniti, o in quelli emergenti, i Brics, i quali a loro volta esportano. La componentistica italiana è il cuore di prodotti distribuiti davvero in tutto il mondo».

L'Emilia-Romagna è al secondo posto nelle operazioni di private equity, dopo Lombardia e prima di Piemonte e Veneto. Quali settori sono i più promettenti per



l'ingresso di nuovi capitali?

«La meccanica è forte e ha ottimi requisiti agli occhi degli investitori. Ma lo stesso vale nella farmaceutica e in tanti altri settori. Lo dimostra la varietà di imprese in cui Fii ha investito in regione dal 2011: la nostra prima operazione fu l'acquisto di un terzo del capitale di un'azienda di Castel Bolognese per la produzione e il dosaggio di radiofarmaci. Oggi ha triplicato il

fatturato, per il 90% esportato in 100 Paesi».

Un difetto delle pmi è la bassa quota di investimenti in R&S e nella tutela della proprietà industriale. Lei conosce anche l'Accademia: un miglior collegamento con l'università potrebbe essere alternativo all'ingresso di investitori finanziari?

«Non sono strade alternative e debbo dire che la situazione è molto migliorata ri-

Innocenzo Cipolletta, 73 anni, è presidente del Fii, dell'Aifi e dell'Università di Trento. Ha operato in Confindustria, Ocse, Ubs e Ferrovie dello Stato

spetto al passato. Le nuove tecnologie, sia in campo informatico che biologico, provengono in buona parte da collaborazioni con la ricerca universitaria, e in tempi brevi si passa dalla sperimentazione alla produzione. Le due strade si stanno riavvicinando, e in questo percorso si inserisce il grande contributo che può derivare non solo dal private equity, ma anche dal venture capital per far decollare le nuove iniziative, le start-up».

Da marzo è operativo il secondo fondo di fondi di venture capital di Fii, con Cassa depositi e prestiti (50 milioni di euro), Intesa-Sanpaolo e il sistema delle popolari (10 milioni). È «solo» una diversificazione del portafoglio?

«Tutt'altro. Ci crediamo molto e vi eravamo già presenti con 150 milioni di euro. Tra i nuovi 4 progetti c'è il fondo bolognese Primomiglio, che investirà in 50 start-up digitali del «Barcamper Garage», l'acceleratore di imprese prossimo al via nell'ex laboratorio edile dell'Aldini Valeriani di Bologna, in collaborazione tra Dpixel di Gianluca Dettori, Banca Sella, Unindustria e Comune di Bologna».

Angelo Ciancarella

© RIPRODUZIONE RISERVATA

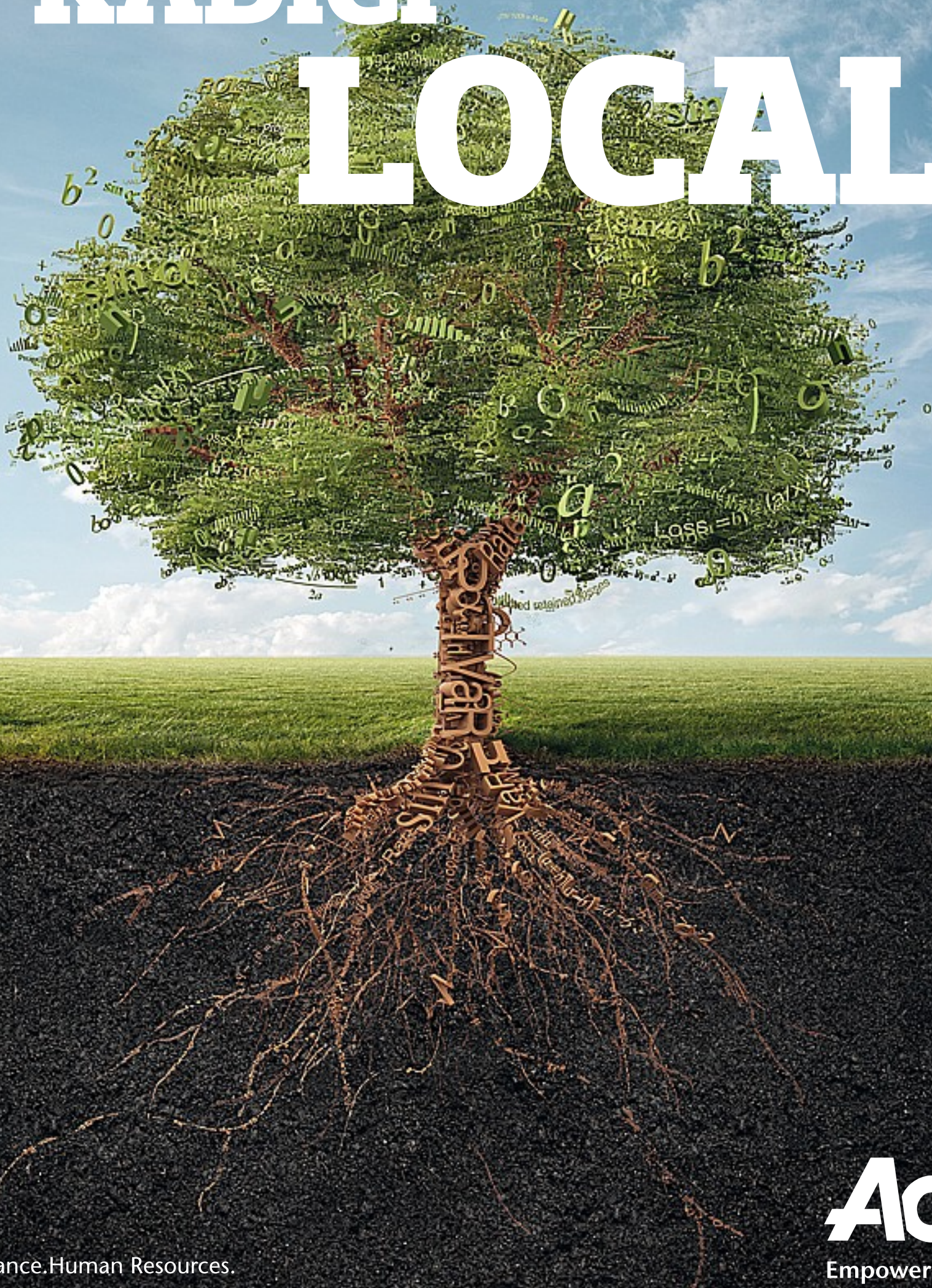


Sul web
Puoi leggere gli articoli di Corriere Imprese, condividerli e lasciare commenti su www.corrieredibologna.it



Anche Primomiglio, il nuovo acceleratore dell'Aldini-Valeriani, nel fondo da 60 milioni per le startup innovative

**RAMIFICAZIONI
GLOBALI
RADICI
LOCALI**



Aon
Empower Results®

L'INTERVISTA

Michele Casadei Massari

Con un socio ha aperto prima un bistrot a Manhattan, poi altri quattro. E con i prodotti emiliano-romagnoli ha conquistato Microsoft, Fashion Week e star

Il personaggio

La storia

Diecimila euro e una pubblicità finita con l'arresto: ecco come farcela



Metti un **caffé** a New York

Chi è

Michele Casadei Massari, 40 anni, bolognese (a sinistra), si è trasferito a New York nel 2009. Insieme al socio Alberto Ghezzi (a destra), ha fondato il Piccolo Caffè e in sei anni ha aperto altri quattro bar sparsi per Manhattan

di **Claudia Balbi**

Esistono ancora i self-made man. E crescono all'ombra dei grattacieli americani. Michele Casadei Massari, 40 anni, è la versione bolognese. Trasferitosi a New York nel 2009, insieme al socio Alberto Ghezzi, ha fondato il «Piccolo Caffè», un bistrot che serve prodotti tipici emiliano-romagnoli. In sei anni sono nati altri tre locali sparsi per Manhattan e a breve aprirà un nuovo Caffè nella zona dell'Upper East Side. La chiave del successo? La spontaneità e la voglia di reinvestire sul territorio d'origine, secondo la filosofia del «give back», puntando su partnership con produttori locali e grandi marchi della tradizione. La prossima sfida? Espandere l'attività di catering: sono state una decina le griffe della Fashion Week che hanno prenotato il servizio del Piccolo Caffè. E tra i nomi dei clienti spunta anche Microsoft.

«Prima di iniziare volevo dirti che grazie ad Antonello Giorgi, Luca Carboni ci ha fatto un dono speciale: ha disegnato in esclusiva per noi tutte le tazze di carta del caffè in tre edizioni che accompagneranno i nostri clienti in giro per Manhattan».

Questa l'ultima frontiera a cui siete approdati. Ma torniamo agli inizi dell'avventura a New York.

«Ero già nel mondo della ristorazione a Singapore, ma non ho ottenuto il visto per restare. Davanti a questo rifiuto, nel 2009, ho intuito che la sfida che mi aspettava non poteva che essere New York. Capii che potevo vincere facendo affidamento sulle capacità di relazione, sull'intuito e sulla costanza, qualità che fanno grandi gli italiani nel mondo».

Da qui l'approdo nella Grande Mela. Come è andata?

«Volevo iniziare di nuovo per strada lavorando con le mie mani. Così ho deciso di andare a fare caffè e cappuccini al mercato di Natale di Union Square insieme all'amico Jacopo Muzina. Anche questa volta la prima richiesta ci fu negata. Non ci diedero il permesso perché mancava l'acqua corrente. Insieme a Alberto, il mio socio, abbiamo trovato la soluzione: avremmo usato i boccioni d'acqua e una pompa di pescaggio per sparare

l'acqua nella macchina dell'espresso. Abbiamo mandato il disegno del progetto e ottenuto l'approvazione dal New York Consumer Affairs.

Oltre all'idea ci voleva una buona materia prima. Che prodotti offrivate?

«Proponavamo tre tipi di miscela, quella A, B e C. Una più cremosa con più arabica, una meno e una versione simile al decaffeinato. Il tutto condito con un tocco bolognese: parlai del progetto al signor Nicola Fabbri, sì, il produttore delle amarene, che non conoscevo. Lui mi disse che gli sembrava una buona idea e che mi sarebbe servito un buon prodotto da vendere. Quindi siamo partiti con i panettoni e le sue amarene».

Come siete passati dai mercatini natalizi all'apertura del primo locale?

«Lo stand era piccolo, ma è andata molto bene: ore di fila e sufficiente fatturato per rimanere in America. Un successo ottenuto con un investimento iniziale inferiore a 10.000



Negli Usa costituire una società non prevede il capitale sociale. Dettaglio importante, perché chiunque può aprire un'attività senza grandi investimenti. Il rischio di fallimento però è più alto

dollari, pari al costo dei biglietti aerei e dello stand. Poi, la notte di Natale arriva John, un cliente abituale, con un mazzo di chiavi: aveva un locale per noi a poche centinaia di metri da Union Square e così nacque il primo «Piccolo Caffè», quello di Gramercy Park, sulla 3rd Avenue. Una volta entrato nel locale ho sentito che lì dovevamo rimanere. Sono arrivati i visti e oltre a fare i caffè abbiamo iniziato a servire le nostre lasagne e i tortellini. Avevamo solo 19 posti a sedere».

Quanta Emilia-Romagna c'è nel «Piccolo Caffè»?

«Innanzitutto tanti amici li abbiamo portati a lavorare a New York. Poi seguiamo la logica del «give back», cioè reinvestiamo negli

altri come gli altri hanno fatto con noi. Tra le aziende fornitrici abbiamo Fabbri, fin dagli inizi, e Filicori, con la quale abbiamo scelto di offrire ai nostri clienti lo stesso caffè che si beve a Bologna. Ovviamente tutti i salumi e il Lambrusco. Poi facciamo i tortellini a mano. Fare la pasta fresca a New York è un'esperienza terapeutica. Poter partire da semplici materie prime come l'acqua e la farina e avere un'opera d'arte come il tortellino è straordinario. Non abbiamo problemi a trovare chi li voglia fare. E infine c'è il Bologna Calcio. Joe Tacopina aveva lo studio a pochi passi da uno dei nostri locali e ogni tanto veniva a vedere le partite, così a Matteo Fiorentini, un caro amico e tifoso del Bologna, è venuta l'idea di far vedere le partite dei Rossoblu. Abbiamo avuto grande partecipazione l'anno scorso e quest'anno siamo uno degli sponsor della storica trasmissione su E Tv «Il Pallone nel 7»».

Avete aperto quattro locali in cinque anni a New York. Se dovessi dare un consiglio a una persona che vuole avviare la sua attività negli States?

«Fallo subito, lanciati e studia il modello americano, il sistema di licenze e le norme sanitarie che sono molto severe e le differenze tra i due sistemi. Per esempio bisogna sapere che in America sono gli avvocati a fare le società e i commercialisti a occuparsi di contabilità. In più negli Stati Uniti costituire una società non prevede il capitale sociale. Dettaglio importante, perché vuole dire che chiunque può aprire un'attività senza grandi investimenti. Nel caso americano però il rischio di fallimento è più alto ed è previsto il fallimento personale, cosa che in Italia non c'è. Una volta capite queste cose, si deve conseguire il patentino per aprire la propria attività, che si può ottenere gratuitamente senza essere cittadini americani».

Progetti per il futuro?

«Puntiamo molto sul servizio di catering, abbiamo partecipato alla selezione per diventare fornitori della Fashion Week e siamo stati scelti. Faremo catering anche per Microsoft, New York Times e Madison Square Garden. Però teniamo i piedi per terra perché abbiamo molte responsabilità. Ah, stiamo anche pensando all'apertura del quinto locale a New York, magari nell'Upper East Side».

Fare delle sconfitte un'opportunità per ripartire. È questa la forza generatrice che brilla dietro all'insegna del «Piccolo Caffè», che nel giro di cinque anni ha conquistato a suon di tortellini e lambrusco la Grande Mela. Di no, Michele Casadei Massari e Alberto Ghezzi, i due soci fondatori, ne hanno ricevuti fin dall'inizio della loro avventura newyorchese, dalla licenza inizialmente negata per aprire un caffè a Union Square, all'arresto di Michele per aver affisso una lavagna per pubblicizzare i suoi prodotti al collo della statua di Ghandi, custodita in quello che poi scoprì essere ritenuto un parco nazionale cittadino. «La piazza si attivò e fui rilasciato. Questo momento di difficoltà ci ha restituito molta notorietà» ricorda Michele, cuoco-imprenditore e executive chef del Biografilm festival di Bologna.

Seconda regola d'oro del «Piccolo Caffè» che ha fatto grande il nome di Bologna a Manhattan, «Less is more», quella della semplicità negli ingredienti e negli arredi: «Il locale lo abbiamo costruito noi, abbiamo rivestito le pareti con i giornali dei nostri nonni, attaccandoli con una colla di acqua e farina. I pavimenti e i muri li abbiamo arredati con pallet del caffè o con pezzi lasciati per strada a Brooklyn».

Insomma, prendete un investimento iniziale basso (circa 10.000 euro per raggiungere New York e iniziare a vendere caffè ai mercatini di Union Square), unitelo ai costi dell'affitto del primo locale a Gramercy Park, 19 posti a sedere in tutto, e otterrete la base del successo del «Piccolo Caffè». Se aggiungete a tutto ciò una clientela fedele che ha imparato ad amare la bevanda nera made in Bologna durante i mercatini di Natale e molte star che impazziscono per le vostre lasagne, come Uma Thurman, Susan Sarandon e Meryl Streep, il gioco è fatto. «Il nostro successo in una metropoli come New York è arrivato grazie al passaparola di quartiere».

Oggi sono diventati quattro i locali, uno dei quali a Times Square, a breve aprirà il quinto e i dipendenti sono una sessantina. La lasagna dello chef Gianluca Capozzi è il piatto che va di più in queste trattorie in piedi che offrono vino per inaffiare i sapori della cucina tradizionale bolognese. Unica concessione alle tradizioni d'Oltreoceano l'appuntamento del brunch nel fine settimana. «Col tempo siamo diventati più rapidi nel servizio della colazione, ci siamo adattati ai ritmi frenetici della città. L'unica novità rispetto al passato sta nel fatto che l'ultimo locale che abbiamo aperto, quello nell'Upper West Side, offre servizio ai tavoli».

C. B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Terme di Punta Marina Terme : 50 anni di salute, benessere e relax

A breve la novità dell' acqua termale denominata " San Vitale" che sgorga da una fonte da poco tempo riattivata



Il presidente Cataldo Accardi

Andare a fare un soggiorno in Romagna vuol dire incontrare il gradimento di tutti e accontentare in un modo o nell'altro tutta la famiglia ed i suoi componenti di tutte le età e gusti. Inoltre la Romagna non è soltanto mare, sole, divertimento in quanto è anche Storia e Arte con la maluscola: a Ravenna, già Capitale dell'Impero Romano d'Occidente, vi è la più importante presenza di Mosaici al mondo e qui vengono ad ammirarli, insieme alle sue vestigia antiche, turisti e studiosi da tutto il mondo. Ma un Dio benevolo ha regalato alla Romagna, oltre al mare, anche acque sorgive dalle proprietà terapeutiche che vengono oggi utilizzate, secondo la Moderna Medicina Termale, in

la grandiosa pineta che si estende per chilometri lungo la costa.

Prima di diventare lo stabilimento che conosciamo, le Terme di Punta Marina erano un centro talassoterapico in cui si curavano le malattie croniche dell'apparato locomotore con bagni di mare e sabbie.

Negli anni si è notevolmente ampliato, e la scoperta, nel 1991, di una falda d'acqua minerale **s a l s o - b r o m o - j o d i c a - c a l c i c o m a g n e s i a c a** a 42 metri di profondità ha consentito alla struttura di offrire tutti i trattamenti termali, in primis per la cura e prevenzione delle patologie degli apparati osteoarticolare, ginecologico, respiratorio ed otorinolaringoiatrico.

Una affascinante caratteristica di questo stabilimento termale è che essendo situato direttamente sulla spiaggia, vive una gioiosità e un'allegria poco consueti ad un luogo di cura.

E questo è un non piccolo vantaggio psicologico ed emotivo per i molti bambini, i numerosi anziani e i tantissimi che devono recuperare traumi, incidenti e patologie varie. Una zona di cura, che pur accontentando anche le attuali diffuse richieste di Beauty Farm, ha una spiccata vocazione salutistica per merito del



panoramica terme fine anni 80

della struttura è stata l'intuizione - spiega il presidente dr. Cataldo Accardi - provare a verificare se, nel sottosuolo, ci fosse stata una falda di acqua termale così da poter diventare Terme a tutti gli effetti e, con la scoperta di una falda d'acqua termale presente nel sottosuolo, ciò avvenne nel 1991.

Arrivato a fine anni '80, dopo aver passato 10 anni in navigazione al comando di navi mercantili, Accardi ha lavorato con passione e grande lungimiranza per far sì che una piccola realtà locale diventasse un centro rinomato e stimato in tutta Italia: Infatti, con l'impegno di tutti, la struttura è cresciuta nel tempo, e da semplice talassoterapico con due capannoni, uno per gli uomini e l'altro per le donne nei quali ci si curava con l'acqua di mare e con le sabbie, si è trasformata in stabilimento termale convenzionato di 1ª categoria super e ha diversificato la propria offerta curativa e di benessere grazie alle attività svolte nel poliambulatorio, nel centro fisioterapico e di riabilitazione neuromotoria dotato di due piscine e palestra. La SPA è un resort con 26 camere, di cui 8 con affaccio diretto sulla sabbia dorata dell'antistante spiaggia sono sinonimo di relax e della ricerca costante del pieno soddisfacimento delle aspettative del cliente... in questa azienda agli inizi lavoravano 13 persone, oggi ve ne lavorano circa 80 comprese le collaborazioni mediche; i dipendenti sono affidabili, preparati e di ciò siamo molto fieri: il direttore sanitario è qui dal 1994, il capo-officina dal 1979.

* Il 2015 rappresenta poi un anno particolare per le terme perché la struttura compie 50 anni e per l'occasione sono in programma numerosi eventi culturali e ludici



giocatori del Bologna Pascoli e Perani presso il reparto sabbie

che allietano la nostra clientela."

Qual' è il valore aggiunto che le terme hanno dato al territorio ?

Ne hanno beneficiato tutti i negozi e le attività commerciali di Punta Marina e non solo, ed inoltre grazie anche alle attività del poliambulatorio con varie specialità e la possibilità di eseguire prestazioni come ecocolordoppler, ecografie,



densitometria, mappatura nei e risonanza magnetica osteoarticolare rappresentiamo un polo di riferimento nella sanità regionale.

Progetti futuri?

Non possiamo ampliarci ulteriormente - continua Accardi - ma possiamo apportare sicuramente dei miglioramenti alla struttura. Oltre alle acque **s a l s o b r o m o i o d i c h e** a breve utilizzeremo a scopi terapeutici l'acqua termale denominata " San Vitale" che sgorga da una fonte da poco tempo riattivata ; infatti dalla profondità di 165 metri sgorga un' acqua cloruro-sodica-bicarbonato-calcica e magnesica alcalina che sarà utilizzata per alimentare le due piscine e per la fangoterapia,

altro progetto a cui stiamo lavorando.

Il riconoscimento delle proprietà terapeutiche di tale acqua è avvenuto con decreto del ministero della salute il 25 maggio 2015 dopo studi analitici durati un anno.

Imperativo è anche potenziare e rimodulare gli spazi della SPA che

dà un valore aggiunto allo stabilimento; la nostra poi, sfruttando un'acqua termale dalle caratteristiche chimico fisiche

particolari, ci consente di raggiungere livelli davvero di eccellenza.

Dopo anni di ricerca e sviluppo lanceremo entro l' anno anche una linea cosmetica realizzata proprio con la nostra acqua al fine di ottenere una linea in grado di replicare sulla pelle i benefici

effetti che si hanno curandosi sul posto; la percentuale media di acqua dei nostri preparati sarà superiore al 50% per una qualità termale

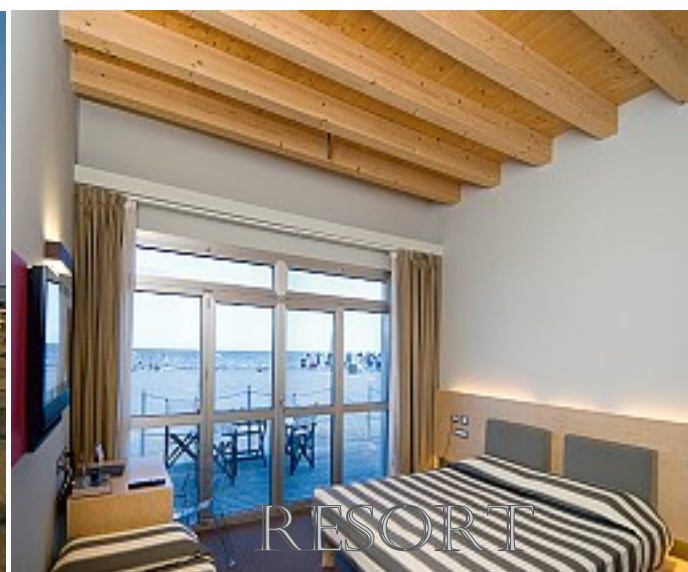


modo da dare o ridare salute e bellezza.

A Punta Marina Terme sorge un vero gioiello del Termalismo italiano incastonato tra il mare e

qualificato staff medico e paramedico fortemente voluto ed amalgamato negli anni dalla direzione delle terme.

L'arma vincente per lo sviluppo



VERSO EXPO

Bilancio della Settimana di protagonismo della Regione all'insegna della sostenibilità alimentare e dei buoni affari

L'Expo in salsa **emiliana** conquista il mondo



degli sprechi e del cambiamento climatico. Lo scienziato Salvatore Ceccarelli, premiato con il «Bologna Award 2015 per la sostenibilità agroalimentare», per il suo fondamentale contributo allo sviluppo agricolo nelle aree disagiate e secche del mondo attraverso il «metodo partecipativo», ha snocciolato pochi numeri: un terzo della produzione agricola mondiale è sprecato o ingerito in eccesso; l'equivalente è prodotto dalle multinazionali alimentari. Inoltre, non ci sono evidenze sull'effettivo incremento produttivo derivante dalla manipolazione genetica, mentre la selezione e il miglioramento genetico rafforzano la produttività e la biodiversità. Infine, il cambiamento climatico è un fatto. Di questo si è parlato nel seminario «Climate Change-ER», che ha rafforzato

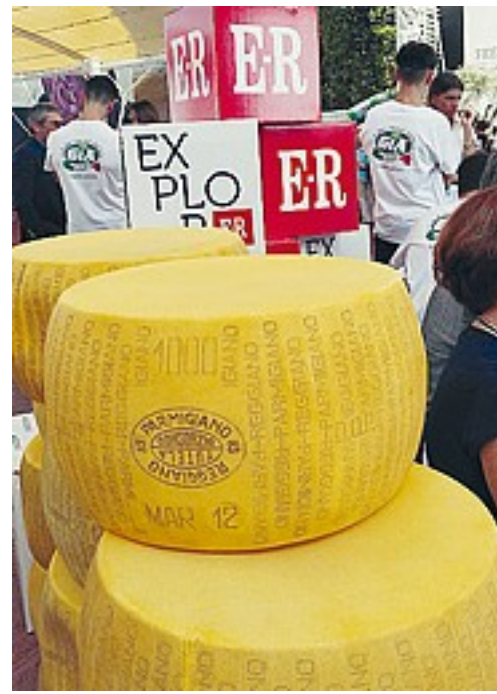
Cos'è

● Inaugurata venerdì 19 settembre, si è conclusa giovedì la Settimana di protagonismo dell'Emilia-Romagna a Expo

● Sette giorni con al centro la ricerca e l'innovazione in campo alimentare; l'agricoltura e la formazione; l'ambiente, la cultura e il turismo

● La scelta è stata quella di puntare sulle grandezze storiche e paesaggistiche della regione e sui grandi personaggi dell'Emilia-Romagna (da Lucio Dalla a Luciano Pavarotti; da Verdi a Fellini a Pascoli a Marconi fino a Matilde di Canossa) e sui contemporanei con una parete che raccoglie i loro pensieri sulla loro terra e sul futuro

● Tra gli ospiti, Beppe Carletti, Giancarlo Marocchi, Valerio Massimo Manfredi, Carlo Lucarelli, Giuliano Razzoli e Antonio Ghini



di **Angelo Ciancarella**

E iniziata con il confronto tra gli imprenditori e gli investitori istituzionali di 8 Paesi, alla caccia di occasioni interessanti nelle «tre valli» produttive: food, motor e wellness; è finita con l'incontro della Regione e del presidente Stefano Bonaccini con i sindaci emiliano-romagnoli, sul dopo Expo per l'Emilia-Romagna, nel Parco della biodiversità realizzato dalla Fiera di Bologna. In mezzo, altri 71 incontri, per presentare le eccellenze agro-industriali e il know-how da offrire anche ai partner più disagiati, nell'incontro con le delegazioni di decine di paesi espositori; o per degustare le 41 Igp e Dop con migliaia di visitatori italiani e stranieri sul cardo, il punto di maggior passaggio e sosta del sito, con le code per visitare Palazzo Italia, lì accanto, o assistere allo spettacolo luminoso dell'Albero della vita, pochi passi più in là.

Tutto questo, e molto di più,

è stata la «settimana di protagonismo» dell'Emilia-Romagna a Expo 2015, salutata all'ingresso da una Ferrari Formula 1 e conclusa giovedì 24 settembre, con la Regione nel ruolo di regista, ma con tanti protagonisti: dai grandi e piccoli comuni, alle unioni industriali e Confindustria Emilia-Romagna, alla Coldiretti e al sistema cooperativo. Una presenza in alcuni casi attiva già dall'estate, e che proseguirà in ottobre con le confederazioni artigiane, i consorzi di tutela, le camere di commercio e le imprese che non vogliono perdere il treno dell'internazionalizzazione. E quest'anno il treno passa da Expo.

L'Emilia-Romagna non vuole che tutto finisca il 31 ottobre,

Eredità

Il Forum sulla ricerca e la Piattaforma agricola diventano permanenti

con un bilancio positivo e unanimi attestazioni per essersi ritagliata un ruolo di grande protagonista. I 7 milioni di euro ben investiti, e gli altri sostenuti dal mondo delle imprese, devono moltiplicarsi con un effetto leva e ricadere sul territorio. E c'è un lascito, per dare concretezza ai principi enunciati dalla Carta di Milano (il «testamento ufficiale» di Expo). L'Emilia-Romagna ha realizzato due strumenti per raccogliere e far fruttare l'eredità scientifica per l'alimentazione del futuro: la piattaforma agroalimentare della «Rete alta tecnologia» fra centri di ricerca pubblici e accademici, coordinati da Aster, il consorzio regionale per l'innovazione e la ricerca industriale; e il World Food Research and Innovation Forum, che ha messo a confronto per due giorni trenta studiosi ed esperti di 8 Paesi, coordinati da un comitato strategico presieduto da Paolo De Castro.

L'intenzione era di rendere il forum biennale, ma il prossi-

mo appuntamento è immediato, il Cibus 2016 a Parma. La piattaforma è un grande data base per condividere ricerche, risultati e saperi sulla sicurezza alimentare e la nutrizione, e perciò sviluppare nuovi prodotti e processi, selezionare le materie prime, progettare e certificare macchine per la produzione e il confezionamento alimentare. È un programma ambizioso, ma è radicato sull'esperienza. Negli ultimi anni i progetti finanziati dall'Unione europea in agricoltura, pesca, prodotti alimentari e biotecnologie, sono stati in regione 88 per 26 milioni di euro: un sesto del totale nazionale.

Sullo sfondo, insieme alla qualità e alla sicurezza, c'è il grande tema del contenimento

Benessere

Non solo cibo: presentata l'offerta turistica, termale e del wellness

Orgoglio

In alto l'Albero della vita simbolo di Expo, realizzato dalle macchine della riminese Scm, dipinto dalle vernici della bolognese Renner e con le malte emiliane Mapei. In basso l'inaugurazione della Settimana di protagonismo con il governatore Stefano Bonaccini. La Ferrari campione di Vettel e alcune forme di Parmigiano Reggiano



Ceccarelli

La selezione, non la manipolazione genetica rafforzano la produttività

la candidatura della regione a laboratorio nazionale per la riduzione dei gas serra di origine agricola.

Il contributo della piattaforma alimentare al dibattito onesto e senza pregiudizi fra gli scienziati, gli economisti, i politici su questi temi, non ha limiti. «Non di solo pane», tuttavia, si è nutrita la settimana emiliano-romagnola, che per valorizzare tutte le sue perle ha esteso il concetto di buona alimentazione a quello di benessere (salute) e sostenibilità ambientale. Perciò è stata presentata l'offerta turistica, termale e del wellness in particolare. Ogni giorno si è concentrato su un tema, dall'innovazione alla presentazione di startup di servizi via web, per fornire servizi agrometeorologici o gestire la logistica ortofrutticola; fino ai temi dell'educazione, formazione e istruzione, con la presentazione del sistema regionale integrato tra scuole agrarie, alberghiere e turistiche.

Non è immediato il nesso tra un drone che monitora e sorveglia lo sviluppo delle coltivazioni, e 40 «mariette» che tirano 60 metri di pasta sfoglia, con 52 diversi ripieni, per produrre tortelli, cappellacci e anolini destinati alla mensa della Caritas ambrosiana, coordinata da Massimo Bottura e i grandi chef: Expo 2015 è anche tutto questo, l'Emilia-Romagna ha fornito il filo che tiene insieme innovazione, tradizione e solidarietà.

MONOPOLI

Cassa Centrale Banca Un **polo** alternativo per riordinare le Bcc

Sartori: «Proponiamo un modello che mette ordine con 3-4 gruppi a livello nazionale»

L'autonomia è un valore, ma bisognerà meritarsela. E se la potrà godere chi avrà i conti in ordine.

Chi traballa, invece, sarà sempre meno libero e, ai livelli più gravi, finirà addirittura sotto tutela della holding capogruppo che dovrà rispondere al mercato e agli organi di vigilanza della solidità complessiva. È lo schema secondo cui procederà l'aggregazione del primo gruppo bancario di credito cooperativo ad aver scoperto le carte, anticipando le mosse del governo e quelle di Federcasse, la rappresentanza politica delle 372 Bcc italiane impegnata da un anno in un tormentato dibattito sull'autoriforma. Stiamo parlando di Cassa Centrale Banca, la Spa partecipata al 25% dal colosso delle casse rurali tedesche DZ Bank e controllata da Bcc e Casse Rurali di Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia, che attualmente eroga servizi a oltre un terzo delle banche cooperative italiane, tra cui gran parte di quelle emiliano-romagnole. A



Coniugare l'autonomia di un sistema di banche locali con la solidità, l'efficienza e la capacità di coordinarsi propria di un gruppo bancario

Cassa Centrale fanno capo infatti società di servizi e di prodotto come CESVE e CSD, Assicura Group e Assicura Veneto, ma soprattutto Phoenix e IBT che gestiscono i sistemi informatici di 171 Bcc, e che entro primavera 2016 saranno tutte consolidate in un unico gruppo bancario.

Il contesto è noto: fin da gennaio il governo ha manifestato l'intenzione di procedere al riassetto del disordinato e fragile sistema delle Bcc alla luce della nuova disciplina europea sulla vigilanza unica, sulla risoluzione delle crisi bancarie e sui parametri di solidità patrimoniale. Rivendicando l'autonomia del modello cooperativo, Federcasse si è impegnata a produrre un proprio progetto di autoriforma, ma a tutt'oggi, al di là di qualche indiscrezione su una o più holding nazionali, nulla di ufficiale è uscito. Pare anzi che le sue diverse anime siano sempre più lontane.

In questo scenario Cassa Centrale Banca ha rotto gli indugi e la settimana scorsa, a Bologna, ha

Ipotesi gruppo Cassa Centrale Banca

Struttura Unità	Collaboratori	Filiali	Banche
			
	7.856	1.187	91
Masse Milioni di euro	Raccolta diretta clientela e indiretta	Impieghi	Total cap. Ratio Rett.
			
	52.796	32.192	15,3%
Economico Milioni di euro	Marg. Interesse	Commissioni	Costi Operativi
			
	974	358	921

centimetri

presentato un suo progetto a 150 Bcc di tutta Italia. «Un modello che coniughi l'autonomia di un sistema di banche locali, espressione dei loro territori, con la solidità, l'efficienza e la capacità di coordinamento propria di un gruppo bancario» spiega il direttore Mario Sartori. Alla base del progetto di aggregazione c'è un «modello di rating» — già elaborato da Cassa Centrale Banca — che classifica le banche aderenti secondo una decina di profili di rischio, raggruppati in tre categorie. Tutte faranno parte del gruppo, controllandone quote proporzionali e sottoscrivendo un patto di adesione per l'accesso ai servizi; ma mentre le più virtuose

manterranno intatta la propria autonomia, le altre avranno via via margini di manovra ridotti. La capogruppo a monte avrà accesso al mercato dei capitali anche privati con un obiettivo patrimoniale di 800-1000 milioni, mentre a valle le banche aderenti saranno da un minimo di 91, fino a un massimo di 150, per un totale di oltre 2.000 sportelli. «Noi proponiamo un modello che può mettere ordine nel sistema, con 3-4 gruppi a livello nazionale — dice Sartori —, senza nulla togliere alle strutture nazionali Federcasse e Iccrea, con cui siamo pronti a collaborare».

Massimo Degli Esposti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il risiko

In arrivo la road map per la Bper Spa
Soci forti cercansi

Per sapere con chi andrà a nozze Bper Banca bisognerà attendere l'assemblea di bilancio 2016. L'ha detto l'amministratore delegato Alessandro Vandelli spiegando che «si parla con tutti e con agli advisors si esaminano tutte le possibilità, nessuna esclusa». Entro questa settimana, però, la popolare modenese dovrebbe annunciare la road map per la trasformazione in Spa, rispettando così il termine ultimo del 7 ottobre fissato dal governo. L'aspetto delicato della rivoluzione societaria è la necessità di creare, contestualmente alla trasformazione in Spa, un nucleo di azionisti stabili che mettano la nuova banca, oggi con un azionariato estremamente polverizzato, al riparo da possibili scalate. La ricerca di soci forti è in corso, ma è improbabile che i nomi escano a breve. Si guarda però a investitori come le Fondazioni bancarie della regione, a Unipol e ad alcuni grandi imprenditori modenesi già soci della popolare. Sul fronte delle alleanze un'ulteriore complicazione arriva dal caso della Popolare vicentina. Senza un chiarimento sulla situazione dell'istituto guidato da Zonin, infatti, è difficile che possa partire il risiko delle popolari nel suo insieme, come dimostrano in questi giorni i cali in Borsa dei titoli Bper e delle altre popolari.

M. D. E.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





IL GRUPPO SPAL
è sempre alla
RICERCA
di persone di talento
anche per:



www.spal-group.com
www.spalautomotive.com/eng/group.aspx

Lavora
con noi

Via per Carpi, 26/B - 42015 Correggio (RE) - Italy - Tel. +39.0522.731311 - Fax +39.0522.693611
web: www.spalautomotive.com - e-mail: g.frignani@spal.it

CORRIERE

IMPRESE

SPECIALE CERSAIE



L'analisi

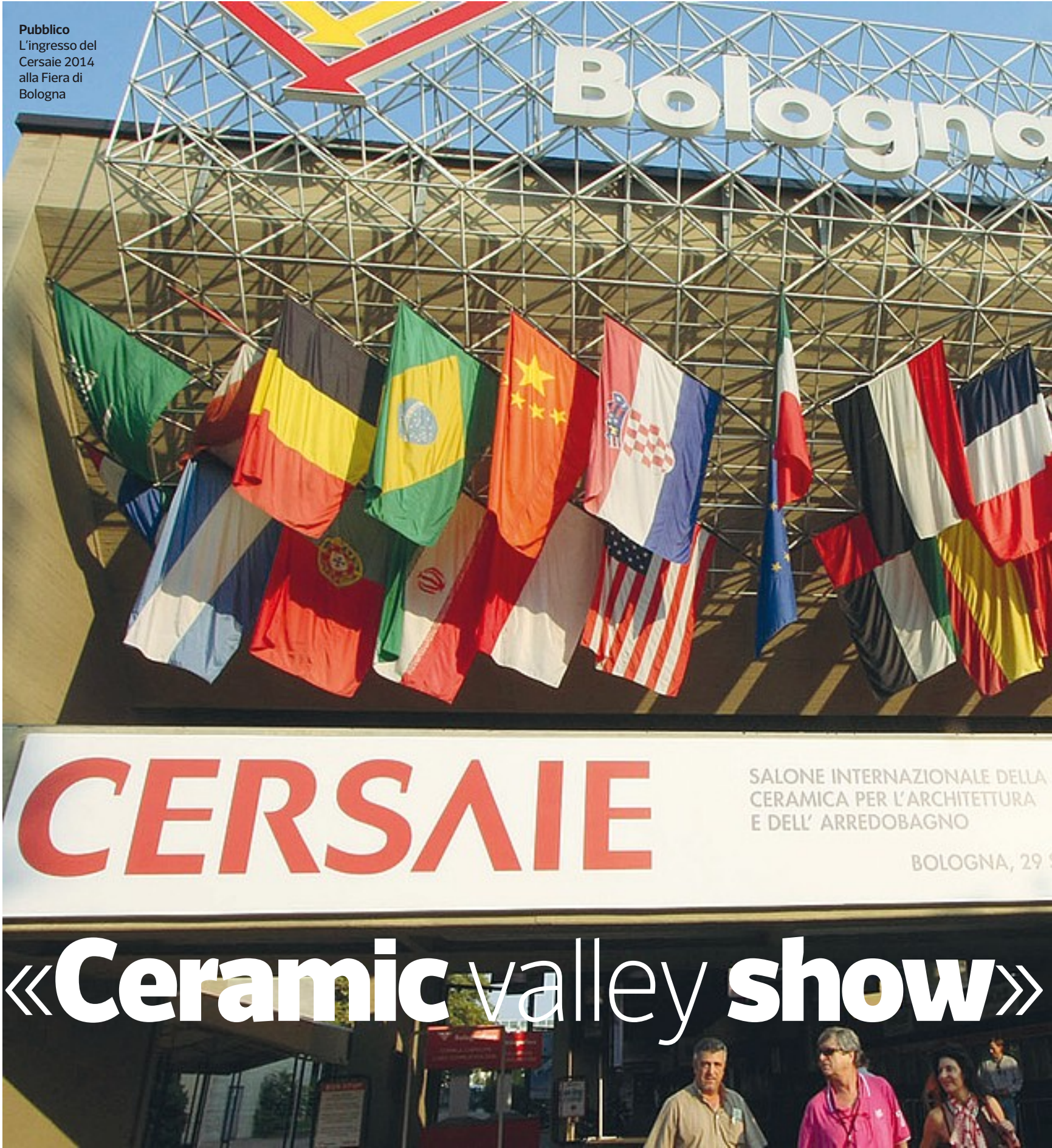
Il futuro?
Una crescita
diversa

di **Giorgio Prodi**

L'industria ceramica italiana che si ritrova in questi giorni al Cersaie si conferma come una delle eccellenze del nostro Paese. Un'eccellenza non solo perché ha una leadership qualitativa e di design globalmente riconosciuta ma anche perché ha saputo difendersi in questi anni di terribile crisi del settore delle costruzioni e negli ultimi 2 anni ha ripreso a crescere seppur su valori di produzione molto lontani rispetto ai massimi di inizio secolo. Questo non era un esito scontato per un settore che deve affrontare la concorrenza di sempre più Paesi che hanno vantaggi di costo, dalla manodopera, alle materie prime, ai costi energetici, spesso significativi. Dieci anni fa la sfida era prevalentemente cinese oggi è anche indiana, iraniana, turca anche se va detto che i tre grandi paesi esportatori rimangono la Cina, la Spagna e l'Italia. Non era scontato anche perché la ceramica italiana non è stata certo aiutata dall'andamento del mercato interno. Basti pensare che nel 2005 il consumo di piastrelle in Italia era di 193 milioni di metri quadri (ed era la metà della Spagna) oggi è intorno ai 90 milioni. Tutti i nostri competitor godono infatti di un mercato domestico molto più ampio e ricordiamoci che la piastrella è un prodotto che, pesando molto in rapporto al valore, ha un'incidenza dei costi di trasporto piuttosto elevata ed è quindi difficile essere competitivi sui mercati lontani.

La ripresa del settore non è solo dovuta a mercati internazionali che si riprendono o ai più bassi costi di produzione odierni grazie al basso costo del petrolio, ma alla capacità delle nostre imprese d'investire in innovazione, servizi, distribuzione e design. È grazie a questa capacità di essere flessibili ed innovativi oltre ovviamente ai brand, individuali e collettivi che ci si è costruiti negli anni, che le nostre imprese riescono a vendere a prezzi molto più alti della concorrenza. Sassuolo si conferma quindi leader mondiale tanto che sono diverse le imprese straniere che acquistano imprese del comprensorio. Questo non è un segnale di debolezza perché non sono state acquisite imprese solo in difficoltà ma anche imprese in salute come la Marazzi.

continua a pagina XIII



In scena da oggi al Cersaie di Bologna con 872 espositori di 39 Paesi
un settore che in Italia vale quasi cinque miliardi
Archistar protagonisti con le mille variazioni sul tema della piastrella
Aria di ripresa quest'anno con il record di esportazioni e di nuovi investimenti

All'interno



L'intervista

Il vicepresidente Vandini: «Ogni anno ci rinnoviamo come le griffe della moda»

V

Il mercato

Ora la sfida è rilanciare i consumi interni con le ristrutturazioni

VII



L'architetto

La lectio magistralis del premio Pritzker Glenn Murcutt

IX

Le mostre

Due esposizioni racconteranno le tendenze di domani

XI



Il turismo

Ceramicland, l'iniziativa che porta i visitatori dall' Expo nelle aziende

XIII

Il bilancio

Comincia una nuova era con i grandi formati e il ricambio generazionale

XV



GUIDA ALLA KERMESSE

Da oggi a Bologna la 33esima fiera della ceramica e arredobagno: in campo 872 espositori di 39 Paesi per un settore che in Italia vale quasi 5 miliardi di euro

Cersaie, ci siamo

Archistar, mostre, tour nelle aziende e attenzione alle nuove generazioni. Il distretto emiliano fa il punto e si scopre di tendenza

156

Mila
I metri quadri di superficie espositiva per questa edizione 2015

Un ministro, un premio Pritzker, il presidente di Confindustria, due mostre, un libro amarcord e poi una testimonial televisiva, le nuove leve dell'architettura, un fuori salone. Ogni anno ce la mette tutta per dimostrare il suo eclettismo e neppure quest'anno è da meno. Cersaie 2015, la trentatreesima edizione della manifestazione fieristica per la ceramica e l'arredobagno, apre oggi i battenti alla Fiera di Bologna e nel segno della varietà li terrà aperti fino a venerdì.

I numeri d'altronde parlano chiaro: il fatturato dell'industria italiana delle piastrelle di ceramica ha sfiorato i 5 miliardi di euro; la produzione è arrivata a 381,7 milioni di metri quadrati (+5,04%); le vendite della ceramica sanitaria, nonostante la contrazione del numero di imprese, sono tornate a salire; e non da meno è il comparto dell'arredo bagno, il

quarto più grande in Europa, con un valore di vendite di 1.150 milioni di euro nel 2013 (ultimi dati disponibili, fonte Csil - Milano). La «Ceramic valley» è dunque uno dei fiori all'occhiello della nostra economia e di quella regionale, ma intorno a questo nocciolo produttivo ruota un intero ecosistema, che va dall'edilizia, all'arredo, all'università, alla formazione e Cersaie da oggi lo dimostrerà con una kermesse che si appresta a essere molto affollata. Già dai numeri: 872 espositori (di cui 331 esteri), 39 Paesi rappresentati, 156.000 metri quadrati per gli stand. Il settore più rappresentato è la ceramica con 491 aziende — circa metà estere — seguite da arredobagno con 221. Per non parlare delle 5.000 presenze registrate da maggio nel tour di Ceramicland.

Ad alzare il sipario su questa edizione il convegno inaugura-

le (vedi box a lato) con il ministro **Graziano Delrio**, il presidente di Confindustria **Giorgio Napolitano** e il presidente di Confindustria ceramica **Vittorio Borelli**.

Ma oltre agli stand, girovagando per i padiglioni dell'expo bolognese si incontreranno tante occasioni per scoprire quel mondo che va al di là della semplice piastrella. Si pensi solo alla lectio magistralis che domani terrà **Glenn Murcutt**, progettista australiano vincitore nel 2002 del Premio Pritzker, l'Oscar dell'architettura, che dell'ecologia ha fatto la sua bussola (tra le sue opere si annoverano il Museum of Local History and Tourist Office di Kempsey in Australia).

Cersaie però ha invitato tanti altri grandi nomi dell'architettura per condividere con il pubblico di Bologna le loro visioni future. All'incontro «Co-

struire, abitare, pensare» si confronteranno il tedesco **Matthias Sauerbruch**, amministratore fiduciario della Fondazione Bauhaus, e lo spagnolo **Francisco Mangado** creatore tra i tanti dell'Auditorium di Pamplona.

Un altro genio iberico, **Arturo Franco Diaz**, attento nel suo lavoro agli spazi urbani e alle esigenze di chi li vive, rifletterà con **Markus Bader**, fondatore del gruppo di architetti associati Raumlabor Berlin, nell'ambito dell'appuntamento «Reinventing the city». Sarà invece il fumettista **Massimo Giacon** a tenere una lezione questa volta «alla rovescia»: il collaboratore di aziende come Swatch e Alessi si farà intervistare dai ragazzi delle scuole.

A proposito di nuove generazioni, Cersaie ha preparato un fitto calendario anche per loro. Per esempio, la Galleria

In mostra
Una sequenza di piastrelle d'artista esposte al Cersaie 2014 che si è conclusa con 100.985 visitatori, di cui 46.599 stranieri

dell'Architettura in fiera ospiterà le idee progettuali più significative emerse nella terza edizione del progetto «Ceramic Futures: from poetry to science fiction», a cui hanno partecipato gli studenti del Politecnico di Milano, dell'EnsAD di Parigi e dello Ied di Torino. I nuovi apprendisti avranno poi modo di imparare l'arte dai maestri piastrellisti durante «La Città della Posa», al suo quarto anno a Bologna con Assoposa.

E visto che il concetto di esposizione è insito proprio in una fiera, al Cersaie non potevano mancare delle vere e proprie mostre. È il caso di «CerStile - Italian Style Concept», curata da Angelo Dall'Aglio e Davide Vercelli, un viaggio a tre tappe, tra il visionario e il surreale, dedicato alla riqualificazione di spazi obsoleti utilizzando prodotti italiani d'eccellenza. Ma è anche il caso di



Trasporti e Traslochi

EUROPA

Di Roberto A. Fernandez e Figlio

Traslocare non è mai stato così facile

Via Mameli 59 - Mirandola (MO) Tel. e Fax 0535.25753 - Cell. 339.7241000

E-mail: traslochieuropa@libero.it - roberto@traslochi-europa.it - www.traslochi-europa.it



«La ceramica e il progetto», il concorso di architettura dell'industria ceramica italiana i cui progetti concorrenti verranno esposti alla Galleria dell'Architettura. Sempre in tema di competizioni, a Cersaie si terrà la seconda edizione dell'Adi Ceramics Design Award: una commissione di esperti, formata da **Silvia Stanzani** (designer), **Oscar G. Colli** (Co-fondatore della rivista «Il Bagno oggi e domani»), e **Carlo Branzaglia** (Presidente Adi Emilia Romagna), analizza durante i primi giorni di fiera i prodotti esposti e seleziona quelli maggiormente in grado di coniugare al meglio la ceramica con l'innovazione.

Dopo tutte queste mostre, la kermesse bolognese Sfumerà più nell'arte con «Day Off», l'installazione green firmata da **Diego Grandi**.

La crescente diffusione del materiale ceramico nell'ambito

delle costruzioni e la sua evoluzione nell'arco di dieci anni è al centro del volume «Cer.Interviste» (Maggioli editore), il libro curato da **Alessandra Coppa** con le riflessioni di 25 architetti. Verrà presentato do-

mani assieme ad **Andrea Maffei**, allievo di Arata Isozaki, e **Andreas Kipar**, fondatore dello studio Land.

Quest'anno Andil, l'associazione italiana che rappresenta i produttori di laterizio, lancia

L'inaugurazione

Apri il convegno con Delrio e Squinzi



Reggiano
Il ministro Graziano Delrio sarà oggi al taglio del nastro

La crescita del Pil italiano, nel secondo trimestre a +0,3%, apre la riflessione sul come questa leggera inversione di tendenza possa rinverdire e consolidarsi. Non è un caso dunque che il convegno inaugurale di Cersaie 2015 sposi il tema «Le strade della crescita: Infrastrutture, Competitività, Mercati». Oggi alle 11 all'Europauditorium di Bologna (piazza Costituzione 4) il ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti

Graziano Delrio, il presidente di Confindustria Giorgio Squinzi e il presidente di Confindustria Ceramica Vittorio Borelli si confronteranno dunque sul Jobs act e sul programma degli investimenti non senza dimenticare la riforma fiscale e il dibattito sul mercato dell'energia. Un'analisi che non prescinderà dai risultati dell'industria ceramica italiana e dai rivolgimenti dello scenario internazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il nuovo portale web Laterizio.it che presenta le migliori architetture realizzate appunto in laterizio in tutto il mondo.

Per chi vuole ristrutturare casa e ha bisogno di consigli, giovedì e venerdì torna «Cersaie Disegna la tua Casa», dove i progettisti dei più importanti periodici di interior design italiani, come Living, offriranno consigli di progettazione e consulenze gratuite. Testimonial la presentatrice **Paola Marrella**. Cersaie farà anche scuola nel corso di aggiornamento per giornalisti «Il mondo delle fiere e Cersaie» (venerdì). Infine da mercoledì a sabato in centro a Bologna prenderà il via la Bologna Design Week, tra Galleria Cavour, Campogrande Concept, Corte Isolani e Atelier Corradi, per mescolare arte, incontri, cibo ed eccellenze produttive.

Andrea Rinaldi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'agenda

● **Lunedì 28 settembre**
Convegno inaugurale «Infrastrutture per la crescita» con Duccio Campagnoli, Graziano Del Rio, Stefano Bonaccini, Giorgio Squinzi, Vittorio Borelli, Giuliana Palmiotta (ore 11, Europauditorium)

● **Lunedì 28**
Inaugurazione mostra «Cer-Stile» (ore 14, Padiglione 30)

● **Lunedì 28**
Serata Cersaie (ore 20, Palazzo Ducale, Sassuolo)

● **Martedì 29**
Lectio magistralis di Glenn Murcutt (ore 11, Europauditorium)

● **Martedì 29**
Presentazione del volume «Cer-Interviste» con Alessandra Coppa, Andrea Maffei, Andreas Kipar (ore 16, padiglione 30)

● **Mercoledì 30**
Convegno «Ceramic Futures From Poetry to Science Fiction» con Stefano Mirti e Marco Lampugnani (ore 10, Galleria dell'Architettura)

● **Mercoledì 30**
«Etichettatura energetica» con Mauro Odorisio, Gabriele Di Prenda, Massimo Minguzzi, Enrico Celin (ore 14, Sala Sinfonia)

● **Mercoledì 30**
Premiazione Adi Ceramics Design Award (ore 15, padiglione 30)

● **Giovedì 1 ottobre**
«Reinventing the city» con Markus Bader, Arturo Franco e Fulvio Irace (ore 10, Galleria dell'Architettura)

● **Giovedì 1**
Convegno con Francisco Mangado, Matthias Sauerbruch e Fulvio Irace (ore 15, Galleria dell'Architettura)

● **Giovedì 1 e Venerdì 2**
Cersaie disegna la tua casa con gli esperti delle riviste di design (Centro Servizi, tutto il giorno)

● **Venerdì 2**
Il corso «Il mondo delle fiere e Cersaie» con Vittorio Borelli, Duccio Campagnoli, Antonio Farnè, Francesca Golfetto, Nerio Manfredini, Andrea Serri, Claudio Santini (ore 9.30, Galleria dell'Architettura)

● **Venerdì 2**
«Lezione alla rovescia» di Massimo Giacon

DI QUANTO SPAZIO HAI BISOGNO?

CarpiStorage si adatta alle tue esigenze e paghi solo per lo spazio che occupi non un Mq in più!

Qualsiasi sia lo spazio che ti serve, noi lo abbiamo.
E potrai modificarlo ogni volta che vorrai.

Chiedici un Preventivo



Carpi Storage Via Lombardia 19/b/c/d

Tel 059/ 9111204

www.carpistorage.it

Esiste un luogo dove
i progetti e i sogni
si fondono insieme
per dare vita
a soluzioni
incredibilmente
innovative.



creadigit

Creadigit è ispirazione. Le migliori performance tecnologiche incontrano design e colore per superfici innovative senza compromessi.

system-group.it

SYSTEM
INNOVATION VALLEY

2015
45
1970

L'INTERVISTA

«La **piastrella** vola rinnovando look e tecnologia»

Vandini (Confindustria Ceramica): «Ogni anno cambiamo un quinto della gamma»



L'industria ceramica italiana (5,7 miliardi di euro di fatturato nel 2014, per tre quarti all'estero) in occasione dell'assemblea di Confindustria Ceramica, in giugno, aveva previsto un prudente +1% nel 2015. Nel giorno di apertura del Cersaie, il vicepresidente Mauro Vandini (ad del gruppo Marazzi) rivede al rialzo quelle previsioni.

Ingegnere Vandini, le prospettive sono rosee: il peggio è proprio alle spalle?

«Le piastrelle, che recitano la parte del leone nel fatturato, supereranno i 5 miliardi di euro, con un +5% in valore, anche grazie al cambio favorevole. Ma le vendite italiane soffrono, anche nei volumi. Il 2015 potrebbe essere l'ultimo anno di arretramento, dopo il -6,6% del 2014. Il nostro punto forte è l'innovazione di prodotto, un mix di miglioramento estetico e tecnico, sostenuto dall'efficienza nella logistica e da dimensioni adeguate».

Caratteristiche estetiche... ne parla come fossero un capo d'abbigliamento.

«La bellezza, la cromaticità del prodotto agiscono nel settore ceramico proprio come nella moda e, insieme alle caratteristiche tecniche, sono decisive per l'acquisto. Flessibilità produttiva e distributiva devono essere elevate: ogni anno si rinnova il 20% della gamma e il ciclo di vita dei prodotti diventa sempre più breve. La tendenza va assecondata, senza ricadute eccessive sui costi. Tenere insieme tutto è faticoso, talvolta è un problema, ma anche una grande opportunità. E la ceramica italiana la sta cogliendo bene».

Rispetto al 2014 ci sono variazioni importanti nei diversi mercati nazionali?

«Il mercato francese è in difficoltà, ma ci sono segnali positivi. La Germania rallenta ma tiene. I mercati dell'est, e della Russia in particolare, sono in una fase molto delicata, com'è noto. E naturalmente dobbiamo

Alla guida
Mauro Vandini,
amministratore
delegato di
Marazzi group

misurarci con la concorrenza e i miglioramenti dei produttori di altri paesi: per esempio, gli spagnoli».

Conferma la previsione positiva (+3,2%) per il 2016? E si risolverà la questione Imu sui macchinari «imbullonati»?

«Spero che si stabilizzi l'Italia e che la ripresa del mercato interno sostenga il risultato complessivo. Sull'Imu è questione di buon senso e di logica, lo ammette lo stesso governo. Perciò confidiamo che già nella legge di stabilità 2016, il problema sia risolto. Il Jobs Act sta dando buoni risultati soprattutto nelle Pmi tra 20 e 40 dipendenti. Ora andrebbe ridotto il cuneo fiscale, anche a beneficio dei lavoratori».

Al clima di fiducia, in questo caso dei consumatori, e

alla ripresa edilizia contribuirà l'abolizione dell'Imu e della Tasi sulla prima casa?

«Al clima di fiducia, certamente. Si riavvicinerebbe la fiscalità immobiliare italiana alla media europea. Ma parità di costo per il bilancio pubblico, sarebbe meglio ridurre le imposte dirette, lasciando più soldi in tasca ai lavoratori. La vera questione nazionale, più ancora del fisco, resta la semplificazione burocratica».

La ceramica non si mangia, ma siete a Expo 2015 con una mostra alla Triennale di Milano ("porta" urbana di Expo) e Ceramicland a Sassuolo.

«La ceramica italiana è tra i maggiori fornitori di Expo, quindi è presente anche sul sito vero e proprio, in quasi tutti i padiglioni. Poi la ceramica è for-



Il 2015 sarà l'ultimo anno di arretramento. Le piastrelle supereranno quest'anno i 5 miliardi di fatturato

temente collegata al cibo, non solo nell'arredo della cucina, ma anche nel pregio dei piatti sui quali viene servito, e che molto contribuiscono a valorizzarlo. Expo ha dato un grande contributo positivo alla percezione dell'Italia all'estero, anche come maggiore serietà. Sono lieto che la ceramica vi abbia contribuito».

Apra Cersaie: è ancora il

centro del mondo, ora che la ceramica va in gran parte oltre confine? E per il gruppo Marazzi è un'occasione importante?

«Cersaie era e resta la più importante fiera mondiale della ceramica. E la ceramica ha un grande avvenire: lo considero, con il legno, il "nuovo" prodotto naturale. Marazzi festeggia 80 anni dal primo laboratorio del fondatore Pietro a Sassuolo. Ieri abbiamo inaugurato la nuova sede, all'inizio del 2016 lo stabilimento di Finale Emilia, nell'area del terremoto 2012 oggi risanata. È stato fatto un buon lavoro per favorire la ricostruzione e ripristinare le infrastrutture: amministrazioni locali e persone hanno reagito in modo splendido».

Angelo Ciancarella
© RIPRODUZIONE RISERVATA



FONTEMAGGI®

EXHIBITION
EVENT & CONGRESS
CONTRACT

La migliore forma del design

Cura del progetto, nuove tendenze, scelta dei materiali e design sono da sempre il cuore del nostro lavoro. Progettazione e allestimento di spazi per fiere, sale mostra, eventi e convention.

CERSAIE
BOLOGNA ■ ITALY

Rimini | Italy
www.fontemaggi.it

La sicurezza e la serenità dei tuoi serramenti, made in Bologna!



fino a dicembre!

65%

di risparmio fiscale
...e la pratica la
seguiamo noi!

**La luce è una componente
fondamentale della qualità
della nostra vita.**

Noi di Dimensione Serramenti lo sappiamo bene. I nostri infissi ti aiutano a mantenere costante per tutto l'anno la temperatura nella tua casa, risparmiare sulle bollette, lasciare fuori per sempre i rumori e garantirti la massima sicurezza.

Da noi acquisti a chilometro zero, dal produttore al consumatore, tutto 100% made in Bologna!

E per ogni acquisto ti regaliamo un'assicurazione per la tua casa!

Chiamaci per sopralluogo e preventivo gratuiti allo 0516468445!



**UN'ASSICURAZIONE
PER LA TUA CASA
IN REGALO!**

VIVI LA TUA CASA IN SICUREZZA

DALLA COLLABORAZIONE DI DUE GRANDI AZIENDE
IN OMAGGIO PER TE UN'ASSICURAZIONE

UnipolSai Unipol

**PER CUSTODIRE CIÒ CHE ANI
VIVI LA TUA CASA IN SICUREZZA**

Della collaborazione di due grandi aziende
in omaggio per te un'assicurazione* per custodire ciò che ami
in partnership con Bonaria Insurance Srl

*A garanzia della serietà e della massima trasparenza, l'Assicurazione UnipolSai è garantita da Bonaria Insurance Srl, Agenzia UnipolSai Divisione Unipol



**D S DIMENSIONE
SERRAMENTI**



www.dimensioneserramenti.com/ Facebook Dimensione Serramenti Bologna

Sede Produttiva Via Serra 6 40012 - Calderara di Reno (Bo) - Tel 0516468445 / ShowRoom Via Degli Orti 38/d - Bologna - Tel 0516231186

LO SCENARIO

Ristrutturazioni,
chiave di rilancio
dei consumi interni

L'industria chiede la proroga degli
incentivi. Le ricadute in Emilia-Romagna

Se il record dell'export nel secondo trimestre dell'anno (oltre un miliardo di euro, +5% in valore rispetto al trimestre precedente) è la notizia che permette al Cersaie di aprire i battenti sotto i migliori auspici, c'è un alto dato che attira l'attenzione degli addetti ai lavori: è l'ammontare degli incentivi fiscali per le ristrutturazioni edilizie.

L'Agenzia delle entrate ha appena diffuso il consuntivo per l'anno fiscale 2013 ricavato dalle dichiarazioni dei redditi 2014 che registra nuovi massimi sia per le ristrutturazioni con detrazioni al 50%, sia per gli efficientamenti energetici con detrazioni al 65%; in totale le agevolazioni sono state 8,7 milioni a livello nazionale, per un importo di oltre 5 miliardi di euro. Ciò significa aver attivato lavori edilizi per oltre dieci miliardi, considerando oltretutto che gli incentivi non possono andare oltre un tetto per

ogni singolo intervento. Al settore della ceramica-arredobagno è verosimilmente toccata una buona fetta di quel giro d'affari e questo spiega perché il rinnovo degli incentivi, e possibilmente una loro stabilizzazione pluriennale, sia uno dei temi sui quali si concentreranno le sollecitazioni degli imprenditori in ambito Cersaie per contrastare la costante flessione del comparto costruzioni italiano e il prolungato crollo dei consumi interni di piastrelle e ceramiche sanitarie.

Le ricadute di un auspicabile ripresa del mercato interno sarebbero particolarmente rilevanti in Emilia Romagna, dove si concentra la quasi totalità delle imprese produttrici di piastrelle in ceramica (circa il 92% delle 150 imprese del settore e una quota equivalente della produzione totale che nel 2014 ha raggiunto i 4,9 miliardi di euro). L'Emilia-Romagna, poi, è anche a sorpresa la re-

gione più propensa ad utilizzare gli incentivi, in altre parole ad investire nella riqualificazione del proprio patrimonio edilizio. Gli stessi dati dell'Agenzia delle entrate riportati in tabella ci collocano infatti al secondo posto assoluto dopo la Lombardia, con quasi un milione di interventi realizzati per un valore di pari a poco più di 600 milioni di euro.

Sono numeri impressionanti se si pensa che i residenti in regione non superano i 4,5 milioni (contro i 10 milioni della Lombardia) e già i proprietari immobiliari delle province di Modena e Ferrara sono stati impegnati nella ricostruzione

post sisma attraverso altri canali di finanziamento.

La reazione al terremoto della primavera 2012, del resto, è un altro elemento di ottimismo per il mondo della ceramica. A due anni di distanza, tutte le imprese presenti nell'area colpita, in particolare nel polo di germinazione di Finale Emilia, hanno ripreso il lavoro, compreso gran parte dello stabilimento della Ceramica Sant'Agostino diventato uno dei simboli del sisma. Panaria ha investito 15 milioni di euro per la nuova sede, Marrazzi ha destinato buona parte dei 100 milioni di euro investiti quest'anno al raddoppio di Finale, al-

trettanto hanno fatto Atlas Concorde e Abk. In totale le imprese del distretto emiliano romagnolo delle piastrelle hanno investito nel 2014 oltre 260 milioni di euro, il 5,8% circa del fatturato, con uno spettacolare incremento del 27% rispetto all'anno precedente. Ai nuovi investimenti hanno corrisposto nuove assunzioni. O meglio, l'inserimento di nuovi profili professionali — soprattutto tecnici, uomini di marketing e commerciali, designers ed esperti in sostenibilità e risparmio energetico in un ciclo produttivo che si è fortemente evoluto e automatizzato comprimendo però la forza la-

voro complessiva (oggi circa 15 mila addetti totali in regione, quasi 8.000 in meno rispetto a sette anni fa).

Pur con numeri assoluti in contrazione di circa un terzo rispetto agli anni d'oro pre crisi, insomma, l'industria della piastrella in ceramica emiliano romagnola si è garantita una nuova vita e una nuova identità, grazie all'export che ha raggiunto ormai l'85% del fatturato, e all'evoluzione tecnologica che ha mantenuto la produzione made in Italy nella fascia a più alto valore aggiunto del mercato mondiale.

Massimo Degli Esposti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Edilizia tra spese e detrazioni

Regione	Spese recupero patrimonio edilizio		
	Frequenza	Ammontare	Media
■ Piemonte	710.771	333.970	0,47
■ Valle d'Aosta	18.324	13.410	0,73
■ Lombardia	1.671.457	830.667	0,50
■ Liguria	337.107	160.926	0,48
■ P.A. Trento	88.942	71.608	0,81
■ P.A. Bolzano	69.858	55.814	0,80
■ Veneto	634.015	328.136	0,52
■ Friuli Venezia Giulia	211.368	92.498	0,44
■ Emilia Romagna	803.338	432.516	0,54
■ Toscana	447.878	269.463	0,60
■ Umbria	88.896	46.935	0,53
■ Marche	191.894	118.330	0,62
■ Lazio	669.345	263.397	0,39
■ Abruzzo	101.911	56.503	0,55
■ Molise	21.783	9.552	0,44
■ Campania	252.523	111.950	0,44
■ Puglia	273.290	116.769	0,43
■ Basilicata	27.675	14.114	0,51
■ Calabria	60.165	31.041	0,52
■ Sicilia	218.017	99.500	0,46
■ Sardegna	94.463	45.728	0,48
■ Non indicata	0	0	0,00
■ TOTALE	6.993.020	3.502.828	0,50

Fonte: Xxxxxxxx

Detrazioni interventi per risparmio energetico		
Frequenza	Ammontare	Media
268.454	192.828	0,72
6.764	6.146	0,91
438.781	377.655	0,86
91.488	50.471	0,55
31.936	36.749	1,15
23.175	36.467	1,57
177.815	198.939	1,12
61.250	56.903	0,93
176.866	176.786	1,00
94.224	84.343	0,90
19.297	15.888	0,82
41.924	40.789	0,97
122.344	76.922	0,63
21.229	18.240	0,86
5.074	3.665	0,72
41.297	33.822	0,82
47.148	34.140	0,72
10.010	7.573	0,76
14.249	10.633	0,75
36.203	26.223	0,72
26.334	17.142	0,65
0	0	0,00
1.755.862	1.502.322	0,86

centimetri



La nostra esperienza
al vostro servizio per

- impermeabilizzazioni
- rifacimento tetti
- grondaie
- isolamento termico
- smaltimento amianto
- montaggio pannelli fotovoltaici



IM-CO LATTONIERI snc

FINALE EMILIA (Modena) - Via Galimberti, 13

Phone: 348/3129129 - 348/3129130

www.im-colattonieri.it info: im-colattonieri@hotmail.it



TECNARGILLA 2016

25° Salone internazionale delle tecnologie e delle forniture per l'industria ceramica e del laterizio

Il futuro della ceramica

hoopcommunication.it

26-30
SETTEMBRE 2016
RIMINI



CLAYTECH



KROMATECH



KERMAT

organizzato da



RiminiFiera
business space

in collaborazione con



ACIMAC
Associazione Costruttori Italiani
Macchine Attrezzature per Ceramica



con il supporto di



Ministero dello Sviluppo Economico



ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - AGENZIA

tecnargilla.it

DA VEDERE

Archistar in cattedra per insegnare la nuova armonia dell'edilizia

Domani il premio Pritzker Glenn Murcutt, poi toccherà a Mangado, Sauerbruch e Bader

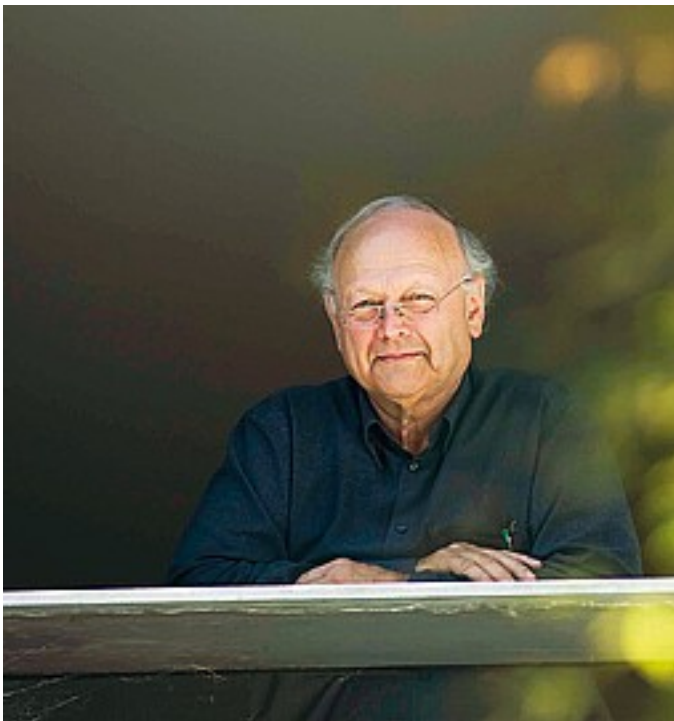
Alla fiera Cersaie, oltre alle migliaia di visitatori attesi da tutto il mondo, ci sarà anche il meglio dell'architettura internazionale. Compreso l'australiano **Glenn Murcutt**, premio Pritzker 2002, una sorta di Nobel per questa disciplina, che domani alle 11 terrà una lectio magistralis al palazzo dei Congressi per la 33esima edizione del Salone della Ceramica. I suoi lavori, sparsi soprattutto nel continente australiano, sono, come lui stesso li definisce, un esempio di «funzionalismo ecologico», ossia di quell'architettura attenta all'ambiente e all'armonia con il paesaggio e il clima grazie anche all'utilizzo di materiali «semplici» Giovedì 1 ottobre alle 15 toccherà invece a uno spagnolo e a un tedesco confrontarsi sulla propria filosofia progettuale alla Galleria dell'Architettura diretti da **Fulvio Irace** del Politecnico di Milano. Da

Chi sono



- Markus Bader
- Francisco Mangado
- Matthias Sauerbruch

una parte ci sarà **Matthias Sauerbruch**, nato a Costanza, che ha condotto il progetto «House at Checkpoint Charlie» senza mai abbandonare la sua passione per l'insegnamento. Oggi dirige a Berlino lo studio Sauerbruch & Hutton che si contraddistingue per l'uso di forme fluide e curvilinee e di tecniche ecosostenibili, come le facciate Double Skin: le cosiddette vetrate a doppia pelle che permettono di creare una sorta di schermo esterno per proteggere l'ambiente dal surriscaldamento e dall'inquinamento acustico. Dall'altra parte ci sarà invece **Francisco Mangado**, di Pamplona e noto a Vicenza per la creazione del Centro culturale e della Chiesa di Thiene. Anche se i suoi progetti sono sparsi un po' ovunque: dalla torre per uffici a Buenos Aires, alla piazza Pey Berland a Bordeaux, al Museo archeologico di Vitoria. Sempre giovedì 1 ottobre toccherà ad un'altra



Archistar Il premio Pritzker Glenn Murcutt terrà una lezione domani alle 11

coppia tedesco-spagnola di architetti presentare l'incontro alle 10 «Reinventing the city» alla Galleria dell'Architettura con Fulvio Irace. Da un lato l'artista **Markus Bader**, fondatore del gruppo di architetti Raumlabor Berlin, che si distingue per il suo laboratorio sperimentale in cui lavorano assieme registi, urbanisti, musicisti, etnologici e sociologi. Dall'altro lato ci sarà invece **Arturo Franco Díaz**, definito fin da giovane dalla stampa tra gli architetti spagnoli di maggior successo. Infine, il 2 ottobre alle 10, chiuderà gli incontri della kermesse il designer e fumettista **Massimo**

Giaccon al palazzo dei Congressi con la sua «Lezione alla rovescia». Sul palco ci saranno anche alcuni studenti degli istituti superiori della regione che potranno interagire con il creatore di Zom-Boy e Bogie. E di Trax, un progetto ricco di interconnessioni che nei suoi sei anni di attività coinvolge oltre 500 artisti e musicisti, precursore del progetto «Luther Blissett»: uno pseudonimo collettivo utilizzato negli anni '90 da un gruppo di performer, artisti, riviste underground, operatori del virtuale e collettivi di squatter.

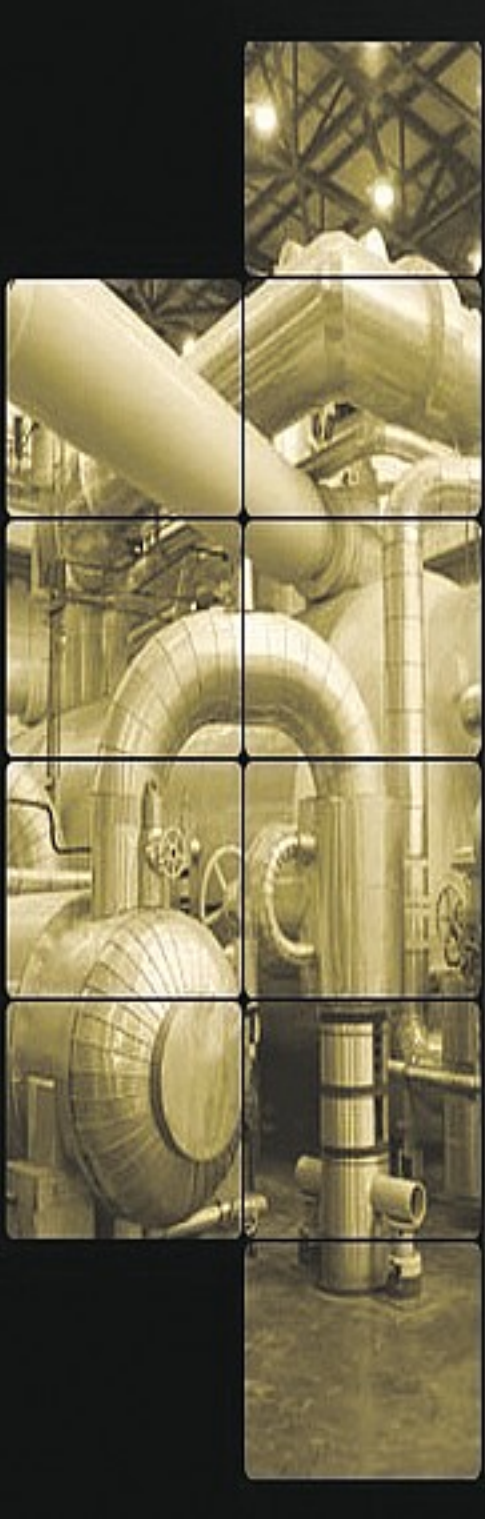
Francesca Candioli
© RIPRODUZIONE RISERVATA

In città

Bologna Design week, ecco il fuori salone tra cibo, arte e incontri

Nei giorni del Cersaie anche Bologna si ridisegna. E si anima in una fitta agenda di appuntamenti con la prima edizione della Bologna Design Week. Fino a sabato 3 ottobre la città porta in tavola un ricco menu di mostre, workshop e talk presentati in otto percorsi tematici. Quattro saranno le sedi principali della manifestazione: Galleria Cavour, Campogrande Concept, Corte Isolani e Atelier Corradi. Tutta la città, dalla bottega artigiana al bistrot di tendenza passando per la boutique più esclusiva, ospiterà installazioni e appuntamenti culturali. Anche le gallerie d'arte parteciperanno esponendo oggetti di design e mostre a tema, tra cui «Oggetti con una storia» da Otto Gallery in collaborazione con Fiorenza Tarroni Studio, Galleria Studio G7 presenterà «Emilio Nanni# own design» e ABC che proporrà il percorso espositivo «Il Padiglione Barcellona a Bologna. Una storia di disegni da Mies van der Rohe a Ruegenberg». La City of Food avrà come principale cucina gli spazi di Corte Isolani. Al piano superiore si terranno workshop ed esposizioni dedicate: «Maybe a new way» a cura di Accademia di Belle Arti, «Fashion loves Food» curata dal corso in Culture e tecniche della moda dell'Università di Bologna. Il programma della manifestazione, nata da un'idea di YOUTOOL/Design Out of The Box, è disponibile sul sito bolognadesignweek.com.

Francesca Blesio
© RIPRODUZIONE RISERVATA



MAF

Manutenzione
Assistenza
Facility management

Service

Le nostre soluzioni alle Vostre esigenze.

VISION:
Partendo dalla realizzazione di impianti tecnologici; tradizionale attività dei suoi Partner, MAF Service vuole proporsi, investendo in un mercato che ritiene in forte sviluppo e di ampie prospettive, quale punto di riferimento unico per aziende e privati nella gestione globale degli impianti tecnologici.

MAF Service si avvale di partnership con le maggiori ditte impiantistiche civili e industriali del settore, ponendosi come unico interlocutore tra il cliente e le aziende di manutenzione, gestendo direttamente l'organizzazione e la verifica dei lavori.

Il campo di azione spazia nei seguenti settori:

Impianti idraulici, elettrici, riscaldamento, condizionamento e building automation, impianti fotovoltaici e solari, opere murarie e informatica per aziende, hotels e ristoranti.

Caratteristiche salienti del nostro servizio sono:

- Riduzione tangibile dei costi operativi.
- Trasparenza degli oneri sostenuti nei diversi centri di costo.
- Miglioramento della qualità del servizio.
- Disponibilità di competenze professionali di alto profilo.
- Ottimizzazione nei risparmi energetici e in genere nella produzione dei servizi o delle manutenzioni.
- Maggiori risorse da focalizzare sul "Core Business".
- Possibilità di assistenza 24 x 7.



MAF Service
Via Dell'Industria Nr. 12
41043 Formigine (MO)

Telefono: 059 570709
Fax: 059 5773609

www.mafservice.it
Email: info@mafservice.it

CERSAIE 2015

28 settembre - 02 ottobre



teuco



dalle 9:00 alle 19:00
servizio navetta Fiera uscita Via Michelino/showroom

DA VEDERE

Ecologia e restyling: è la ceramica del **futuro**

Due mostre indicheranno le tendenze del domani. Al libro «Cer.Interviste», invece, il compito di ripercorrere l'evoluzione di questo materiale con le parole di 25 architetti

La riqualificazione di spazi in disuso, l'utilizzo di forme che giocano con le linee e i colori in un continuo rimando alla natura, la mescolanza tra arredi originali e ispirati alla modernità con richiami vintage: sono le tendenze principali nell'utilizzo delle piastrelle di ceramica in esposizione al Cersaie 2015. Il Salone internazionale della ceramica per l'architettura e dell'arredobagno nella sua 33esima edizione fa bella mostra di progetti, idee e soluzioni innovative per rendere la propria casa e i luoghi della vita quotidiana dei piccoli musei.

I visitatori potranno ammirare veri e propri gioielli di creatività realizzati da architetti e designer che hanno reinterpretato l'uso della ceramica. Si parte con la mostra «Cer-Stile» curata da Angelo Dall'Aglio e Davide Vercelli che propongono un nuovo concetto di vivibilità degli ambienti in disuso lungo tutta la penisola. In un viaggio immaginario dalla montagna al mare e dal Nord al Sud i due progettisti hanno reinventato le potenzialità abitative, commerciali e funzionali di luoghi considerati obsoleti e quindi lasciati al degrado e all'abbandono. Su una superficie

Chi è



● **Andreas Kipar** è fondatore dello studio Kla in Germania e della società Land a Milano. Insegna architettura del paesaggio al Politecnico di Milano

● **Andrea Maffei**, architetto modenese, è stato progettista per il complesso Citylife a Milano e del Palasozaki a Torino

di 1.500 metri quadrati si sviluppa un percorso costituito da tre tappe collegate da un tunnel spazio-temporale, inteso come metafora del viaggio, e rappresentato da un treno in scala 1 a 1. Gli interni dei vagoni sono stati disegnati dai due curatori richiamandosi alle carrozze ferroviarie dei primi del 900.

Al Cersaie saranno presenti anche i vincitori di «La Ceramica e il progetto», il concorso che premia le migliori opere architettoniche con piastrelle di ceramica. I lavori, di dodici studi professionali, verranno esposti nella Galleria dell'Architettura; tra i vincitori il progetto Cantina Vinicola Su Entu (Sardagna), a opera degli architetti Mario Casciu e Francesca Rango; la chiesa della Misericordia di Terranuova Bracciolini (Arezzo) di Archea Associati; e poi la casa prefabbricata Monteban Villa a Medeglia e il Centro Parrocchiale Regina Pacis di Reggio Emilia, a cura di Iotti e Pavarani.

Al Salone non poteva di certo mancare un tocco green e a portarlo è il designer Diego Grandi con la sua opera «Day off».

Il Cersaie sarà anche l'occasione per assegnare l'Adi cera-



mics design award, un premio pensato per valorizzare i prodotti più innovativi. Una commissione di esperti, per due giorni, analizzerà tutti i progetti esposti per poi assegnare il riconoscimento mercoledì al lavoro che più di tutti coniuga al meglio la ceramica con l'eccellenza progettuale e l'innovazione. Ma se queste opere descrivono che cos'è diventata oggi la ceramica e il suo utilizzo, occorre anche fare qualche passo

indietro e capire da dove si è partiti e come si è arrivati fin qui. In un excursus lungo dieci anni, attraverso le interviste a 25 architetti italiani e esteri realizzate da Alessandra Coppa e raccolte nel libro «Cer.Interviste», verranno ripercorse le tappe che hanno portato all'evoluzione di questo materiale e alla sua versatilità in ambito architettonico.

Dino Collazzo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Premio

La chiesa di Regina Pacis a Reggio Emilia dello studio Iotti e Pavarani che si è meritato una menzione speciale al concorso «La ceramica e il progetto»; ph Saverio Cantoni

Giovani

La Città della Posa

Maestri piastrellisti al fianco di giovani desiderosi di imparare questo mestiere. In occasione del Cersaie 2015 ritorna «La Città della Posa». Un evento diviso in tre distinte aree tematiche dove i visitatori potranno osservare i piastrellisti di Assoposa mentre compiono lavori di posatura e poi 11 giovani apprendisti della scuola professionale di Silandro (Bolzano) alle prese con un manufatto in ceramica di particolare difficoltà. Oltre a questo ci sarà spazio anche per la creatività grazie al «Ceramic Futures: from poetry to science fiction», dove gli studenti del Politecnico di Milano, dell'EnsAD di Parigi e dello Ied di Torino si sono cimentati nell'immaginare nuovi scenari nell'utilizzo del prodotto ceramico. I lavori più significativi di questo progetto di social networking dedicato alla ceramica italiana saranno oggetto di un simposio mercoledì 30 settembre nella Galleria dell'architettura.

D. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'impresa Biolchini Costruzioni Srl è stata fondata dall'attuale titolare e legale rappresentante dell'azienda Sig. Biolchini Giuseppe. La sede legale dell'azienda è da sempre ubicata presso Poggioraso, frazione di Sestola (Mo). Nel corso degli anni l'azienda ha realizzato un significativo processo di crescita e di diversificazione delle attività. Da impresa prevalentemente edile è giunta per sviluppi successivi ad esercitare le seguenti attività:

- ♦ Nuove costruzioni
- ♦ Ristrutturazione di fabbricati civili e industriali
- ♦ Manutenzione opere interne
- ♦ Pavimentazioni esterne
- ♦ Ristrutturazioni storico/monumentali
- ♦ Movimento terra per scavi e demolizioni edili
- ♦ Pavimentazioni e lavori stradali con specializzazione nella realizzazione di trattamenti bituminosi superficiali in mono, doppio e triplo strato
- ♦ Realizzazione di acquedotti, gasdotti, metanodotti e fognature.

CASTELLO DI SESTOLA



CONDOMINO ZECCHINI POGGIORASO



ITIS BELLUZZI BOLOGNA - PRIMA E DOPO



NUOVA COSTRUZIONE - LE LAME POGGIORASO

OSPEDALE DI CARPI



RESTAURO SCIENTIFICO PIEVE FANANO



RIQUALIFICAZIONE PIAZZA ROMA



RIFACIMENTO MANTI STRADALI



Via Poggioraso, 3 - 41029 Sestola (Mo) - Tel 0536/61784 - Fax 0536/900171
email: biolchinicostruzioni@cimone.it

Apertura 4 Ottobre in Via Volturmo 19 - Cavezzo (Modena)

Show Room Ceramiche Oltre L'Arredo



Ceramica Finto Legno prezzi da partire da € 15,00 al mq



Piatti doccia in resina a partire da € 350 cad. uno



Mosaico per bagni in Alluminio e Ceramica a partire da € 20 al mq

Detrazione del 50%

Vuoi rinnovare la tua casa con Ceramica di Pregio di Ottima

Fattura e Mosaici Artigianali, Piatti doccia in Resina Box

Doccia in Cristallo. Abbiamo in esposizione tutto quello che ti serve per la tua casa

Vieni a Trovarci presso il nostro ShowRoom a Cavezzo (MO)

Tel 331-6014362 Cristian

DENTRO AL DISTRETTO

Se la «**Piastrella valley**» diventa un tour

Il progetto Ceramicland è nato per far conoscere il polo ceramico ai turisti di Expo
Le visite alle aziende si sposano con eccellenze quali Ferrari, aceto balsamico e musei

La terra della ceramica, tra arte e tecnologia. È Ceramicland, il percorso studiato ad hoc per i turisti di Expo 2015, che in questi mesi sono venuti e ancora verranno da Milano per conoscere il territorio pedemontano delle province di Modena e Reggio Emilia, curiosando tra le eccellenze industriali, architettoniche e gastronomiche. Un'idea che ha totalizzato la bellezza di 5.000 presenze e ha coinvolto 10 aziende (Casalgrande Padana, Ceramiche Coem, Edimax Ceramiche, Florim, Marazzi Group, Laminam, Marca Corona 1741, Tecnografica, Stylgraph e System).

Il progetto — nato a febbraio dalla sinergia tra Confindustria Ceramica con i comuni del distretto ceramico e con il progetto Discover Ferrari & Pavarotti Land — ha proposto un vero e proprio viaggio all'interno della «piastrella valley».

Conosciuto in tutto il mondo per la sua bellezza e la sua qualità, per la prima volta dall'inizio di Expo il grande parco tecnologico e scientifico della ceramica italiana ha aperto le porte ai visitatori, che possono accedere, oltre che alle aziende, ai loro laboratori e conoscere così la genesi del prodotto in tutti i suoi aspetti. Così è tornata a rivivere la storia delle piastrelle in ceramica iniziata nel 1700. Perché parallela alla Via Emilia, c'è un'altra strada che da Maranello a Scandiano, passando per Formigine, Fiorano Modenese, Sassuolo, Casalgrande e Catellana Grotte, si snoda tra saperi antichi e moderni. Lungo la «strada maestra», infatti, si alternano vigneti e oasi naturalistiche, antiche terme, acetarie e cantine, palazzi, ville nobiliari e antichi castelli, dove si sono scritte vere e proprie pagine di storia, da Matilde di Canossa agli Estensi. Per non parlare di epopee come il mito Ferrari.

«Per una volta — ha affermato Vittorio Borelli, presidente di Confindustria Ceramica — non saranno le piastrelle di ceramica di Sassuolo ad andare



Visita Alcuni turisti mentre viene spiegata loro una linea di produzione; a destra alcune ceramiche storiche della Galleria Marca Corona



nel mondo, ma il mondo dei visitatori di Expo che verrà a visitare le nostre fabbriche e i nostri show room, per vedere come si producono e si presentano i materiali da rivestimento per l'edilizia che tutto il mondo apprezza. Coloro che partecipando al tour percepiranno il valore dei nostri prodotti che origina anche dalla cultura, dal design, dalla tradizione e dal gusto del bello che il mondo ci riconosce. Per noi — ha infine concluso Borelli — Expo fa rima anche con Cersaie, l'expo internazionale della ceramica e dell'arredobagno».

Ceramicland propone inoltre due itinerari, quello della scoperta e quello dell'esperienza. Il primo consiste in un viaggio di mezza giornata che comprende una visita a uno o due luoghi della civiltà industriale e una visita a una o due bellezze del territorio, che

sia un palazzo, un castello, un'oasi naturalistica o un centro benessere termale, un'antica trattoria, una cantina e una tipica acetaria. Il secondo tour, invece, che si basa sull'esperienza, prevede una visita ad alcuni luoghi della civiltà della ceramica e una al Museo Ferrari di Maranello, comprensive di pernottamento. Altra tappa del tour il Palazzo Ducale di Sassuolo.

«Vogliamo affiancare alla vocazione industriale di questi territori una attrattiva anche turistica, che non sarà mai un turismo di massa ma di qualità ed alto profilo, volano importante per la nostra economia», conferma Claudio Pistoni, sindaco di Sassuolo.

Maria Centuori
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'analisi

Il futuro?
Una crescita diversa

SEGUE DALLA PRIMA

almeno, non sarà un segnale di debolezza fino a quando le nostre imprese saranno in grado di presidiare i mercati anche con la produzione sui nei mercati esteri e anzi andranno oltre al presidio produttivo odierno che è europeo (più Russia) ed americano, allargandosi magari all'Asia. Il settore sembra quindi aver ripreso un suo percorso di crescita, diverso e in valori più basso rispetto al passato ma non per questo meno importante. I minori volumi produttivi pongono però una sfida a tutto il territorio sassolese che deve reinventarsi per adeguarsi ai nuovi equilibri. La gestione delle ex aree produttive diventa cruciale ed è auspicabile che avvenga in sinergia con il tessuto produttivo rimasto perché la manifattura e i servizi ad essa legati rimangono (e rimangono) un punto di forza del territorio. Una nuova sfida per le imprese e per le istituzioni.

Giorgio Prodi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Jeep, con

jeep-official.it

JEEP® LEASE.
PER CHI SA FARSI STRADA.

SE HAI UNA PARTITA IVA, C'È UN SOLO MEZZO CAPACE DI FARTI FARE ANCORA PIÙ STRADA: JEEP® CHEROKEE.

Oggi tua con JEEP® LEASE a 259 € al mese

Anticipo variabile da 0% a 40% • Alto valore residuo garantito alla scadenza • Tasso agevolato

TAN 3,95%

Es di "Jeep, Lease" su Cherokee 2.0 Mjt 140cv Longitude FWD: Valore fornitura in caso di permuta e rottamazione € 28.225 (al netto di Iva, messa in strada, IPT e contributo PFU), Anticipo € 9470, 48 mesi, 47 canoni mensili di € 259 comprensivi di Marchiatura SavaDna € 200, Valore Residuo € 9.197. Spese pratica € 300 + bolli. Tan 3,95%, Tasso Leasing 4,02%, Km previsti 30.000/anno, costo supero 0,10€/km. Tutti gli importi sono al netto di IVA. Salvo approvazione FCA BANK. Iniziativa valida con il contributo dei concessionari Jeep, fino al 30 Settembre 2015 per Aziende. Se fai parte di un'altra categoria professionale, scopri in Concessionaria il trattamento commerciale dedicato. Documentazione precontrattuale in Concessionaria. Messaggio pubblicitario a scopo promozionale.

Jeep, è un marchio registrato di FCA US LLC. Gamma Cherokee: consumi ciclo combinato da 5,3 a 10 l/100Km. Emissioni CO₂ da 139 a 223 g/km.

Ghetti

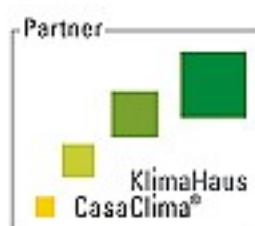
Via Faentina, 179/b | RAVENNA - Tel. 0544.508711

SUBISSATI®

CASE E STRUTTURE IN LEGNO

Esperienza e versatilità
oltre ogni limite
tecnico ed estetico

Le strutture e le case in legno Subissati si distinguono per i numerosi fattori d'eccellenza che caratterizzano l'azienda e la sua organizzazione: abilità artigianale, alta tecnologia, squadra qualificata di tecnici e professionisti, controllo costante di tutte le fasi lavorative, presenza e affiancamento sul territorio prima, durante e dopo la costruzione. I risultati di anni di esperienza, ricerca e innovazione sono sintetizzati all'interno di un importante spazio espositivo adiacente allo stabilimento produttivo. Uno showroom ideato per consentire a tecnici e clienti di vedere, toccare e capire i numerosi vantaggi di un'abitazione che rispetta i canoni della bioedilizia e scegliere in modo consapevole le soluzioni tecniche ed estetiche più adeguate alle proprie esigenze.



Case
Scuole e asili
Coperture
Impianti sportivi
Strutture commerciali
Siti industriali
Luoghi di culto
Stabilimenti balneari
Ponti e passerelle
Strutture per esterno



SUBISSATI®

SUBISSATI s.r.l. S.P. Arceviese km 16,600 - Ostra Vetere (AN), Italy
Tel. 0039.071.96.42.00 - Fax 0039.071.96.50.01

www.subissati.it - download pdf case subissati



DENTRO AL DISTRETTO

L'anno del dragone: Sassuolo entra nel villaggio globale

Cresce l'internazionalizzazione
E la ceramica diventa simbolo di Expo

La Piastrella valley in mostra al Cersaie vive un'annata che non ha senso definire di ripresa né, tanto meno, di crisi: semplicemente, si è entrati in un'altra era, diversissima da inizio millennio.

La ceramica è ora un distretto del mondo globalizzato: a fine dicembre, le 150 aziende operanti in Italia erano in calo di altre 6 unità rispetto a un anno prima; l'export ha inciso per l'80% sul fatturato totale del 2014, 4,91 miliardi di euro, non includenti i 715 milioni delle filiali di gruppi stranieri situate direttamente oltre confine. Insomma: è normale che nomi storici siano in mani asiatiche; e che altri, a capitale emiliano, aprano stabilimenti negli Stati Uniti, da ultimo Atlas Concorde, che sta costruendo una fabbrica nel Tennessee. Normale, parimenti, è che il colosso edile cinese Vanke Group abbia affidato il padiglione dell'Expo alla Casalgrande Padana di Franco

150

Imprese
Le aziende operanti in Italia censite a dicembre 2014

715

Milioni
Il fatturato realizzato dai gruppi italiani direttamente all'estero

Manfredini, già capitano della battaglia per imporre i dazi europei proprio ai produttori di Pechino. E così, complice la matita di Daniel Libeskind, è nato quel Dragone rosso a squame che i media hanno subito assunto a simbolo della kermesse di Milano, nonché trionfo della lastra, la piastrella di grandi dimensioni, upgrade qualitativo con cui Sassuolo ha fronteggiato le minacce dei Paesi emergenti.

Certo, nel frattempo le scorte del vecchio conio sono state smaltite a prezzi da saldo. E molti stabilimenti sono andati fuori mercato, vedi quello a Borgotaro di Kale, multinazionale turca che nel 2011 salvò la gloriosa Edilcuoghi. Due mesi fa, i 122 dipendenti del sito parmesino sono entrati in cassa in deroga, mero tampone di una mobilità che potrebbe arrivare a dicembre. A fine estate poi, a scegliere il concordato in continuità, creando notevole apprensione tra i 280 dipendenti, è stata la Gardenia Orchidea, re-



Expo Un dettaglio del padiglione Vanke con le piastrelle di Casalgrande Padana

altà che peraltro possiede la licenza Versace, ottimo viatico per quei mercati affamati di lustrini da made in Italy come India e Russia.

Altrove, la riconversione produttiva ha già dato lauti frutti: basta pensare a quella Florim che a luglio ha dovuto purtroppo salutare il vicepresidente Carlo Lucchese, notevole perdita per tutto un comparto tuttora abilissimo nel valorizzare i manager nostrani. Questo vale anche per le entità a controllo estero: è ad esempio stato Mauro Vandini a tagliare, sempre a luglio, le 80 candeline della Marazzi, dopo il ritorno al vertice sotto gli americani di Mohawk.

All'Agorà dei media

La tv star Paola Marella ospite d'onore di «Disegna la tua casa»

Tra i consigli dei progettisti dei più importanti periodici di interior design italiani, ci sarà anche Paola Marella, la conduttrice televisiva di diversi programmi di Real Time, da «Cerca casa disperatamente» a «Welcome Style», per la quarta edizione «Cersaie Disegna la tua casa». Un'occasione per ottenere consulenze gratuite su come sistemare al meglio gli ambienti della propria abitazione con gli esperti di 25 testate italiane. Da «La mia abitazione» a «Living», a «Casa facile», a molte altre riviste ospitate giovedì e venerdì, 1 e 2 ottobre, all'interno di Agorà dei Media — Centro Servizi. Accanto ai designer ci saranno alcuni rappresentanti delle aziende espositrici al Salone della ceramica per l'architettura e l'arredo bagno che si metteranno a disposizione dei visitatori per offrire consulenze qualificate sulle novità dei prodotti. In occasione della kermesse è stato predisposto un sistema di comunicazione che ageverà il consumatore, una volta giunto in fiera, a individuare la location delle testate e degli espositori partecipanti. Un'organizzazione, tra media e ospiti esterni, necessaria visto il successo delle tre edizioni precedenti dell'appuntamento con i migliori progettisti. Dalla fine di agosto i loghi delle testate e delle aziende aderenti all'iniziativa sono disponibili anche su www.cersaie.it. Cliccando sul simbolo della propria rivista preferita, si potrà prenotare una consulenza gratuita.

F. C.

Nicola Tedeschi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA



di Incerti Mariano

MEDOLLA (MO)
Via Statale, 140/A
Tel. 0535.58353
Fax. 0535.411484



REALIZZAZIONI CON NUOVO SISTEMA COMPUTERIZZATO
STRUTTURE - PERGOLATI - GAZEBI - CASETTE - COPERTURE

e-mail: info@incertilegnami.com - www.incertilegnami.com

**LEONI**
SCAFFALATURE

LEONI S.p.A. - Via G. Ansaldo, 14 - 47122 Forlì - Tel. +39 0543 781300 - Fax +39 0543 781481
leoni@leoniscaffalature.com - leoniscaffalature.com

Magazzini Automatici
Magazzini Compattabili
Magazzini a Gravità
Cantilever

Scaffalature Industriali
Scaffalature Picking
Archivi Compattabili
Soppalchi

*Valore al Magazzino***SISMO®**

Sistema integrato scaffalature modulari con struttura antisismica, progettato e certificato per ogni applicazione nelle diverse necessità di stoccaggio.

Migliora la funzionalità operativa e garantisce un'elevata resistenza agli eventi sismici di alta intensità.

Massima efficienza e affidabilità ad impatto economico contenuto grazie al processo produttivo e alla rapidità di installazione, anche per impianti esistenti.

*Eccellenza antisismica*

AMARCORD

Tamarindo, amarene e la storia in un **barattolo**

Toschi compie 70 anni e festeggia con un romanzo rocambolesco

Anni 50. Un'operaia di Vignola, nel Modenese, nasconde un messaggio sotto al tappo di una bottiglia di sciroppo al Tamarindo per il mercato venezuelano. È l'inizio di un'avventura romantica accaduta all'interno di una realtà, la distilleria Toschi, passata alla storia per essere stata la prima a produrre ciliegie sotto spirito, che oggi compie 70 anni. «Tutto è iniziato nel 1945 — racconta Massimo Toschi che da 25 anni, assieme al suo socio Giorgio Montorsi, gestisce l'azienda fondata dal padre e dallo zio Giancarlo e Lanfranco — quando è nata l'azienda che oggi conosciamo. All'inizio la mia famiglia ha puntato sulla produzione dei liquori, ma il successo è arrivato dopo negli anni 70 con "la frutta spiritosa", ossia sotto spirito per conservarne la freschezza tutto l'anno».

Da allora però, da quando i fratelli Toschi decisero di por-

30

Milioni
È il fatturato in euro realizzato dalla Toschi nel 2014

7

Milioni
Sono le bottiglie di sciroppo prodotte ogni anno

tare sul mercato la ciliegia di Vignola, un po' il simbolo dell'azienda, di passi ne sono stati fatti. Il gruppo, con sede a Savignano sul Panaro, è cresciuto e ha ampliato la sua produzione. Oltre a vendere 7 milioni di bottiglie di liquore e 3 milioni di litri di sciroppo ogni anno, ha aggiunto alla sua offerta gelato, topping e amarene candite. Solo di queste ne vende 6 milioni di chili all'anno. Una vasta produzione di cui fa parte anche l'aceto di Modena Igp, dopo l'acquisto, quindici anni fa, di un'acetiaia chiamata Gino Toschi, in onore del nonno, con una capacità produttiva di 6,5 milioni di litri ogni anno. «Quando alcuni prodotti iniziavano a perdere mercato, l'azienda ha sempre cercato di diversificarsi — continua l'ad — Presto dai semplici liquori si è passati ai prodotti per gelateria, ai topping, alle amarene candite richieste per i cocktail. Il nostro trucco è stato sapersi adattare al tempo e anticipare i gu-



Storia Sopra le confezioni dell'amarena Toschi e a destra Massimo Toschi, amministratore delegato del gruppo modenese



sti dei consumatori». Anche se molte delle proposte di Toschi sono ancora realizzate secondo le antiche ricette delle generazioni passate all'interno di un'azienda, ancora a conduzione familiare, sviluppata su un'area di 35.000 metri quadrati, dove si lavorano ogni anno 1.150.000 chili di frutta.

Sempre da qui i suoi prodotti arrivano in più di 60 Paesi del mondo. Dall'America a L'Aia, all'Australia al Sudafrica. Tant'è che, secondo i dati diffusi dall'azienda, il mercato estero vale il 45% del suo fatturato totale, 30 milioni nel 2014 (in aumento dell'1,5% rispetto al 2013).

«Al momento, dopo aver studiato i gusti di questa realtà, stiamo andando molto bene nei paesi del Medio Oriente dove vendiamo molti sciroppi e liquori» sottolinea il figlio del fondatore; rispetto all'anno precedente, le esportazioni sono salite del 5%. Per i suoi 70 anni però non bastava un libro di fotografie: l'azienda ha commissionato un vero e proprio romanzo alla sorella di Massimo Toschi, Marilena. L'autrice ha dato così vita a «Le foglie del Tamarindo», prendendo spunto dalla storia di Margherita Bettelli, che da 10 anni vive a Vignola, dopo aver speso una vita in Venezuela, dove arrivò



All'inizio la mia famiglia ha puntato sulla produzione dei liquori, ma il successo è arrivato dopo negli anni 70 con "la frutta spiritosa"

grazie al messaggio che nasconde sotto al tappo di una bottiglia di sciroppo all'interno della distilleria. «Una pubblicazione che tocca i temi fondamentali del nostro brand, del suo legame con il territorio e con l'innovazione. Sono passati anche cent'anni da quando è nato mio padre: un uomo che ha vissuto l'assurdità della guerra, traendo da questa esperienza la forza per ricominciare, creando un'industria a partire dalle risorse del proprio paese» spiega Massimo Toschi. Il ricavato del libro, disponibile su richiesta in sede, andrà all'Airc.

Francesca Candioli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MAICO

CHIAMATA GRATUITA
NUMERO VERDE
800-213330

Cell. 347 2693518

LO CHIAMI MAICO
LO SENTI AMICO

garanzia 2 anni

pagamento dilazionato
(0 interessi) fino a 24 mesi

servizio a domicilio

MAICO, VINCE LA SORDITA'!

BOLOGNA Piazza dei Martiri, 1/2 Tel. 051 249140 248718 - 240794 BOLOGNA Via Mengoli, 34 (di fianco alla Asl) Tel. 051 304656 BOLOGNA Via Emilia Ponente, 16/2 Tel. 051 310523 BOLOGNA San Lazzaro Di Savena Via Emilia, 251/D Tel. 051 452619 ADRIA Corso Mazzini, 78 Tel. 0425 908283	CARPI Via Fassi, 52/56 Tel. 059 683335 CASTELFRANCO EMILIA Corso Martiri 124 Tel. 059-928950 CENTO Corso Guercino, 35 (Corte del teatro) Tel. 051 903550 CESENA Via Finali, 6 (Palazzo Barriera) Tel. 0547 21573	FAENZA Via Oberdan, 38/A (di fronte al parco) Tel. 0546 621027 FERRARA Piazza Castello, 6 Tel. 0532 202140 FORLI' Via Regnoli, 101 Tel. 0543 35984 MODENA V.le Menotti, 15-17-19 (Ang. L.go Garibaldi) Tel. 059 239152 MODENA Via Giardini, 11 Tel. 059 245060	RAVENNA Piazza Kennedy, 24 (Galleria Rasponi) Tel. 0544 35366 REGGIO EMILIA Viale Timavo, 87/D Tel. 0522 453285 RIMINI Via Gambalunga, 67 Tel. 0541 54295 ROVIGO Corso del Popolo, 357 (angolo Via Toti) Tel. 0425 27172 SASSUOLO Viale Gramsci, 15/A Tel. 0536 884860
---	--	--	--

ZERO COSTI
ZERO INTERESSI

DA OGGI
ATTIVABILE CON
IL BANCOMAT

%

QUI TI OFFRIAMO PAGODIL

Cofidis
CENTAX

Troveremo insieme la soluzione migliore

SIAMO PRESENTI NELLE FARMACIE DELLA VOSTRA PROVINCIA.

PER APPUNTAMENTI: 800.213330 - 347.2693518

MAICO
AUDIOPROTESI E PRODOTTI ACUSTICI

www.maicocentriacustici.it

PIANETA LAVORO

«Tornitori, **saldatori**, stampatori ed **elettricisti** Ecco di cosa ha bisogno l'Emilia-Romagna»

Mangione (Adecco): «Sono figure difficili da reperire, cercate da aziende orientate all'internazionalizzazione»

Competenza e preparazione non bastano più per trovare lavoro, oggi servono anche le «soft skills». Si tratta di doti e abilità personali che permettono di valutare il candidato sotto il profilo relazionale, motivazionale e le sue capacità a raggiungere gli obiettivi prefissati. In buona sostanza parliamo di: problem solving, analisi e sintesi, comunicazione, gestione dei rapporti interpersonali, teamwork, iniziativa, organizzazione del lavoro, gestione del tempo e tolleranza allo stress. Tutti aspetti che un tempo non erano neanche menzionati negli annunci e che invece oggi fanno capolino tra le competenze e le qualifiche professionali richieste nelle offerte di lavoro. «Essere laureati e aver fatto delle esperienze lavorative è importante – spiega Giovanni Mangione, Head of operations dell'Adecco Emilia-Romagna e Marche –. Ma a queste vanno aggiunte anche le proprie attitudini caratteriali e valorizzarle al massimo. Queste caratteristiche possono fare la differenza in un colloquio di lavoro». In questi giorni l'agenzia del lavoro ha iniziato una campagna di recruiting per selezionare 40 venditori per conto di Sorgenia. Una ricerca che interessa 5 regioni e che dall'Emilia-Romagna selezionerà 13 lavoratori in tutto.

Mangione, in che modo avere delle buone «soft skills» aiuta a trovare un impiego?

«Le aziende cercano perso-

“
L'aumento degli ordini per le imprese si è tradotto in una maggiore richiesta di lavoro. Che ha interessato in maniera intensiva, circa il 70% delle richieste, le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna



ne in grado non solo di svolgere al meglio le mansioni per cui sono assunte, ma che siano anche brillanti e propositive. Cioè lavoratori che abbiano una forte capacità relazionale in quanto si lavora molto in team, che siano flessibili nei compiti, che migliorino la propria professionalità, che siano in grado di affrontare i problemi e che siano determinati nel raggiungimento degli obiettivi. Queste sono qualità che attengono al lato caratteriale ma hanno sempre più rilievo in fase di colloquio».

Andiamo però al sodo. Dal punto di vista delle competenze quali sono i profili più ricercati in Emilia-Roma-

gna?

«Le offerte di lavoro nell'ultimo periodo sono cresciute e questo perché molte imprese hanno visto aumentare le richieste e di conseguenza la loro produzione. I profili che le aziende ci chiedono di trovare riguardano lavoratori che abbiamo delle competenze tecniche. E mi riferisco a tornitori, elettricisti, saldatori, stampatori industriali. Figure che oggi sono difficili da reperire sul mercato del lavoro ma di cui hanno estremo bisogno. In molti casi per soddisfare teniamo dei corsi di formazione alle persone che si rivolgono a noi in modo da fornire queste specifiche conoscenze.

Manager
Giovanni Mangione, Head of operations dell'Adecco Emilia-Romagna e Marche

Ci sono poi gli addetti al controllo qualità, i progettisti, gli impiegati commerciali per l'import-export. Mentre per quel che riguarda i laureati le maggiori offerte riguardano ingegneri meccanici e le richieste ci arrivano tutte dalle aziende dell'indotto di Modena e Bologna».

Lei parla di una crescita delle offerte di lavoro. In quali settori avete riscontrato quest'aumento?

«Nel primo trimestre del 2015 si è chiusa una fase economica negativa per le imprese emiliano-romagnole cominciata nel 2008. A sostenere questa crescita è stata soprattutto la domanda estera

che ha riguardato i settori industriali più orientati all'internazionalizzazione e che hanno saputo innovarsi durante il periodo di crisi. A beneficiare di questo primo scorcio di ripresa sono state le aziende del comparto dell'automotive (meccanica, elettrica e trasporti), del settore alimentare, chimico e del tessile. L'aumento degli ordini per le imprese si è tradotto in una maggiore richiesta di lavoro. Che ha interessato in maniera intensiva, circa il 70% delle richieste, le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna».

Dino Collazzo

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Zombie e mariti in affitto, come ti arrotondo lo stipendio

C'è chi trasforma la propria passione in occupazione per ottenere guadagni extra anche in tempo di crisi

Autobus che spillano birra, mariti in affitto e figuranti mostri. Sono questi alcuni dei lavori che in tempo di crisi permettono di riempire le tasche degli emiliani. Servono però creatività e impegno, perché le difficoltà sono sempre dietro l'angolo.

«Faccio tutto quello che dovrebbe fare un marito, come sistemare lampadari, tapparelle o svuotare le cantine» racconta Alberto Maggio, bolognese, che di professione fa il «marito in affitto». Nel settembre 2013 Alberto ha avviato questa attività tra Bologna e Imola. «Una volta dovetti andare da un uomo per smontargli una lampadina», racconta ridendo al telefono, sottolineando come la sua clientela non sia di sole donne, ma anche di uomini non a loro agio con il fai da te.

Daniela Jana, quando non restaura mobili, si trucca e nasconde dietro gli angoli per poi sbucare all'improvviso e spaventare le persone. Tutto regolare: di professione fa lo zombie. Dove? A Mirabilandia. Dopo un'apparizione al programma «Chiamabretti



supermarket», Daniela è stata chiamata dallo staff del parco per spaventare i visitatori nelle attrazioni horror. Sangue, parucche e zanne senza che vi sia alcuna interazione con il pubblico. «Il contatto è ridotto a zero», spiega Daniela sottolineando come ogni maschera sia totalmente artigianale: «I trucchi e le protesi in lattice sono tutti fatti a mano. Ci aiutano dei ragazzi dell'Accademia del Cinema e dell'Art&Make-up

school di Bologna». Una passione nata fin da piccola e che le dà anche tante soddisfazioni.

Anche Agar Barboni ha dato voce alla sua passione. Insegnante di storia dell'arte alle scuole medie, Agar ha cercato di arrotondare lo stipendio dipingendo magliette. Attività manuale, seguita da una vendita sul territorio nei mercatini di Bologna. «Vendevo le mie magliette a un ragazzo che ave-

va una bancarella al Parco della Montagnola e a volte partecipavo io stessa a mercati dove non si pagava l'occupazione del suolo pubblico».

E se qualcuno si mettesse a vendere birra guidando un pullman? Lo fa Loris Marcheselli ideatore del Birrabus. «Ho comprato uno scuolabus e l'ho trasformato in un piccolo birrifico su quattro ruote. Cella frigo, 17 rubinetti e 3 pompe inglesi per spillare, a 5 euro, ben

20 qualità diverse di birra». Basta dare un'occhiata al suo sito «Birradiclasse» e capire che dietro al titolo c'è un'arguzia linguistica oltre che imprenditoriale. «La classe non è soltanto un riferimento alla qualità del prodotto, ma anche al luogo dove insegno. Ho un locale a San Giovanni in Persiceto (Bologna) chiamato «Aula» e lì faccio scuola». Sì, perché Loris Marcheselli si è messo in testa di insegnare così ha predispo-

sto nel suo locale banchi di scuola dove la gente può sedersi e gustare la birra, servita su una sorta di cattedra. E c'è anche la lavagna su cui vengono descritte storie e caratteristiche del prodotto. «Mi invitano a eventi di street food e a concerti e sono tanti i curiosi». Le birre più originali? Certamente quella al sale e quella al peperoncino.

Alessio Chiodi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Inventiva A sinistra la preparazione del trucco per un figurante zombie all'evento Relentless, A destra «la Scuola» di Loris Marcheselli con il suo birrabus, i banchi e la lavagna

TERRITORI E CITTÀ

La Romagna cerca nuovi investitori con la Wellness valley

Unindustria Forlì-Cesena lancia un progetto sulla qualità della vita per attrarre imprenditori

Che cos'è il benessere e come lo si misura? Jeremy Rifkin, economista statunitense, sostiene che «Il buon vivere significa capire che il benessere di ognuno di noi dipende dal benessere delle comunità in cui siamo coinvolti». Un valore che non si può calcolare guardando ai soli indicatori economici del pil, ma che richiede anche di tener conto degli aspetti legati alla qualità della vita delle persone fuori dai luoghi di lavoro. Servizi di welfare, sanità, istruzione, il rispetto dell'ambiente e la cura del proprio tempo libero sono elementi fondamentali per valutare il benessere delle persone. Ed è proprio in questa direzione che si muove il progetto «Wellness valley» messo in piedi da Unindustria Forlì-Cesena e cofinanziato dalla regione Emilia-Romagna. Lo scopo è far conoscere all'estero le eccellenze imprenditoriali, le bellezze artistiche e

Chi è



Vincenzo Colonna, 58 anni, è presidente di Unindustria Forlì e Cesena e ad del gruppo Ivas

culturali e la qualità di vita di chi abita in Romagna. E per farlo Unindustria ha pensato di invitare 300 operatori stranieri, tutti clienti delle 13 imprese coinvolte nell'iniziativa, a visitare aziende e luoghi in cui nascono i prodotti che poi fanno il giro del mondo. Per rendere così tangibile ciò che oggi gli investitori possono leggere guardando le statistiche sulla Romagna. Le province coinvolte sono quelle di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini che secondo i dati di Unioncamere regionale risultano, ciascuna in differenti ambiti, tra le prime tre posizioni in quella che è una classifica riguardante l'Emilia-Romagna. Si tratta di dati riferiti alla longevità della popolazione (83 anni la speranza di vita media a Ravenna), alle imprese attive sul territorio (103 imprese attive ogni 1.000 abitanti a Rimini), al reddito disponibile pro-capite delle famiglie (21.481 euro a Forlì-Cesena), all'acces-

La valle del benessere

	RAVENNA	FORLÌ-CESENA	RIMINI
Valore aggiunto pro capite	27.759 euro	29.345 euro	27.043 euro
Consumi per famiglia	2.186 euro	2.230 euro	1.950 euro
Disponibilità asili rispetto potenziale utenza (posti ogni 100 bambini)	24	20	17
Speranza media di vita	83 anni	82 anni	83 anni
Percentuale emigrazione ospedaliera	2%	3%	5%
Imprese registrate ogni 100 abitanti	10	10	12
Quota export su Pil	33%	25%	20%
Tasso di occupazione (15-64 anni)	66%	66%	60%
Tasso di disoccupazione (15-64 anni)	9,2%	7,7%	11,1%
Imprenditorialità giovanile	18-29 anni	18-29 anni	18-29 anni
Titolari o amministratori d'azienda ogni 1.000 giovani	47	37	50
Librerie su popolazione	8%	8%	14%
Copertura banda ultra-larga (% popolazione)	62%	58%	54%
Numero sale cinematografiche ogni 100.000 abitanti	5	4	4

Fonte Sole 24 ore - Unioncamere

so a beni e servizi e al tasso d'occupazione (66% a Forlì-Cesena). Tutti aspetti che contribuiscono a fare di questa terra una «Valle del benessere». Gli operatori che arriveranno a soggiornare visiteranno le aziende, conosceranno i luoghi dove nascono determinati prodotti e scopriranno le bellezze architettoniche in modo da essere incentivati a investire nella crescita di questo territorio. «Wellness valley» è stata pensata come operazione di marketing rivolta non solo a far conoscere ciò che viene prodotto dalle aziende romagnole ma anche per comunicare, al di fuori dei

propri confini, l'importanza di investire in queste zone. Un tessuto economico in crescita e che oggi può tirare un sospiro di sollievo se si guardano i numeri sul primo trimestre del 2015 che ha fatto registrare un segno più sull'export dopo un lungo periodo negativo. «Fare impresa in Romagna significa lavorare in un territorio ricco, produttivo e innovativo — spiega Vincenzo Colonna, presidente Unindustria Forlì-Cesena — Vogliamo che tutto il mondo conosca la nostra qualità che non è solo una questione di produttività ma riguarda anche lo stile di vita delle persone. Tutto questo va

Sul web



Puoi leggere gli articoli di Corriere Imprese, condividerli e lasciare commenti su www.corrieredibologna.it

comunicato fuori da qui e per farlo non bastano solo le esportazioni di prodotti d'eccellenza bisogna saper raccontare anche come si vive da noi. Un vivere che è fatto di servizi, di cultura e di turismo». Una qualità che per il presidente Colonna nasce dalla vita delle persone e che si trasferisce poi in ciò che viene realizzato. Il progetto è stato curato tenendo presente tre diversi temi e sui quali sono stati organizzati diversi incontri. Il primo si è svolto a maggio e si è concentrato sul tema della Salute e del benessere, il secondo, «La Settimana del food e wellness», iniziato il 22 settembre si è concluso qualche giorno fa e ha visto i 300 operatori esteri incontrare imprenditori del settore agroalimentare, meccanico e della moda. L'ultimo evento in programma riguarderà invece la riscoperta delle tradizioni romagnole in un racconto che culminerà con una serie di rievocazioni e spettacoli che si terranno nella Piazzetta della Regione Emilia-Romagna a Expo. Di benessere in Romagna si è parlato anche durante «La settimana del buon vivere» dal 22 al 27 settembre. «L'obiettivo di quest'appuntamento — ha chiosato l'organizzatrice Monica Fantina — è mettere al centro le persone e riuscire a costruire un'economia di relazione che tenga insieme il lavoro svolto da imprese, cooperative e associazioni in modo da contribuire al benessere collettivo».

Dino Collazzo
© RIPRODUZIONE RISERVATA

non sbagliare strada!



Strada pubblicità

insegne luminose · totem · personalizzazione automezzi
cartellonistica · striscioni · adesivi · vetrofanie

Via della Merenda 18, Fornace Zarattini Tel. 0544 / 500200 - www.stradapubblicita.it

FOOD VALLEY

La **piattaforma** dal cuore emiliano che porta l'alimentare italiano in Cina

La Ccig Mall del gruppo Inalca con il suo e-commerce punta a coinvolgere 400 aziende

Chi è



● **Augusto Cremonini**, figlio di Luigi fondatore del gruppo Cremonini, dirige la piattaforma Ccig Mall per esportare in Cina i prodotti delle pmi alimentari

Gli snack riminesi della New Factor sbarcano in Cina e sono solo gli ultimi arrivati tra i prodotti alimentari aiutati a varcare i confini del Celeste Impero da Ccig Mall, la più grande piattaforma di e-commerce nata per mettere in contatto piccole e medie imprese italiane con il gigante asiatico.

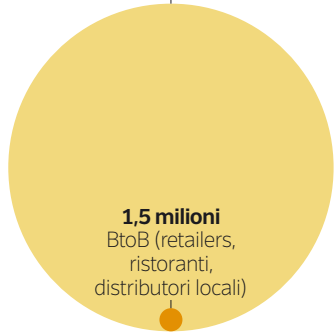
Un progetto sostenuto da colossi statali come Bank of China, China Telecom, China Union Pay e altri enti governativi, ma dal cuore emiliano visto che il ruolo di selezionatore delle eccellenze made in Italy da portare a Pechino nel settore alimentare spetta al gruppo Cremonini, l'azienda modenese leader nel comparto food che opera nella produzione di carne bovina (Inalca), distribuzione (Marr) e ristorazione (Chef Express e Roadhuse Grill).

In campo da poco meno di un anno, Ccig Mall rappresenta uno strumento utile sia per il commercio tra operatori (B2B) o per quello indirizzato direttamente ai consumatori (B2C), riuscendo ad ampliare le possibilità di crescita delle imprese: si punta a un bacino che nei prossimi anni potrebbe contare 2,5 milioni di clienti business. È il caso della New

I numeri di Ccig Mall



CLIENTI POTENZIALI
300 milioni
BtoC



PRODOTTI ITALIANI DISPONIBILI
2.500-3.000

pasta, pomodoro, vini, condimenti, olio d'oliva, snack dolci e salati, confectionery, biscotti, patatine, sostitutivi del pane, acqua minerale, soft drink, succhi di frutta



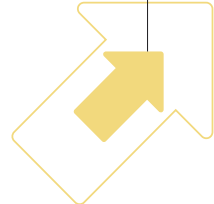
AZIENDE ITALIANE SELEZIONATE
100

obiettivo: 400-500 a regime



VALORE PRIMI ORDINI AL 30 LUGLIO

1 milione di euro di merci già consegnate a destinazione, prima tranche di un contratto di 10 milioni di valore, con un incremento garantito del **20%** annuo



centimetri



Sul web
Puoi leggere gli articoli di Corriere Imprese, condividerli e lasciare commenti su www.corrieredibologna.it

Factor di Rimini, punto di riferimento per gli snack a base di frutta secca: due dei suoi marchi sono entrati recentemente tra le «referenze» di Ccig Mall. «Grazie all'accordo con il gruppo Cremonini saremo visibili a una classe di consumatori che nei prossimi anni crescerà enormemente. Si tratta di una fascia di popolazione che oggi conta 260 milioni di persone (ma che nel 2020 si allargherà al 50%, offrendo circa 400 milioni nuovi potenziali consumatori», dice Alessandro Anniba-

li, presidente della New Factor.

La selezione legata a Ccig Mall viene seguita in prima persona da Augusto Cremonini, general manager di Inalca food and beverage. Partiti con 150 aziende italiane associate, si punta a superare le 400 in breve tempo, distribuendo a regime 2.500-3.000 prodotti.

A luglio è stato consegnato 1 milione di euro di merci, prima tranche di un contratto di 10 milioni di valore, con un incremento garantito del 20% annuo.

«Gli ostacoli che un'azienda

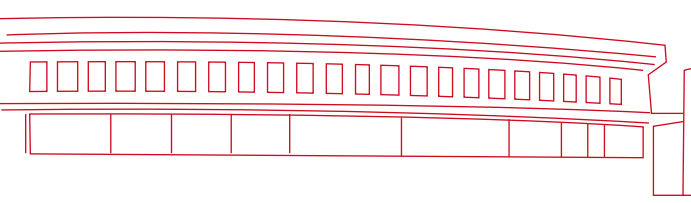
italiana deve superare per entrare nel mercato cinese sono principalmente tre, la prima è affrontare delle barriere all'entrata molto forti, poi riuscire a dare una buona reputazione al proprio prodotto e infine superare la distanza culturale tra realtà così diverse — commenta Cremonini—. Anche dover gestire la burocrazia è molto impegnativo, bisogna confrontarsi con decine di documenti e una lingua con qualche problema di traduzione».

Il ruolo svolto dalla piattaforma

si articola in fasi diverse. «Dopo questi adempimenti iniziali viene offerta la possibilità di entrare in contatto con milioni di clienti, basta pensare che con il supporto di China Telecom sono raggiungibili circa 250 milioni di abbonati — sottolinea Cremonini — c'è una grande potenzialità e avere a disposizione uno strumento per raggiungere capillarmente il territorio cinese è una marcia in più».

Ma quali sono nel settore alimentare i prodotti più richiesti? Cremonini fa l'elenco della spesa: «Ovviamente pasta, pomodoro e condimenti vari. C'è una fortissima richiesta di tutti gli snack dolci e salati, di cioccolata, biscotti e anche delle nostre acque minerali. A volte si tratta di merce solo lavorata in Italia, ma per i cinesi rappresenta già un valore aggiunto. Per quanto riguarda l'Emilia-Romagna abbiamo un buon successo con l'aceto balsamico, che ritengo attualmente il pezzo forte della regione. Purtroppo c'è ancora qualche difficoltà nella gestione della catena del freddo e i nostri salumi e formaggi sono ancora indietro, potrebbero dare molto».

Mauro Giordano
© RIPRODUZIONE RISERVATA


www.sva-group.it

VENITE A SCOPRIRLI!!

PICCOLO STOCK DI VEICOLI COMMERCIALI A PREZZI IRRIPETIBILI

CON POSSIBILITA' DI PAGAMENTI PERSONALIZZATI



PREZZO SPECIALE

Ducato



Doblo



Fiat Fiorino
8.900*
 modello: 1.3 Mjt

Fiorino

*Esclusi: opt., ms, lpt, iva - Con permuta/rottamazione

RAVENNA - Via Trieste, 227 - Tel. 0544 289311 • **LUGO** - Via Nuova Fiumazzo, 1 - Tel. 0545 35999 • **CERVIA** - Via Palazzone, 29 - Tel. 0544 973665

FOOD VALLEY

Consumi di **coniglio** in picchiata

Gli allevatori decidono di fare sistema

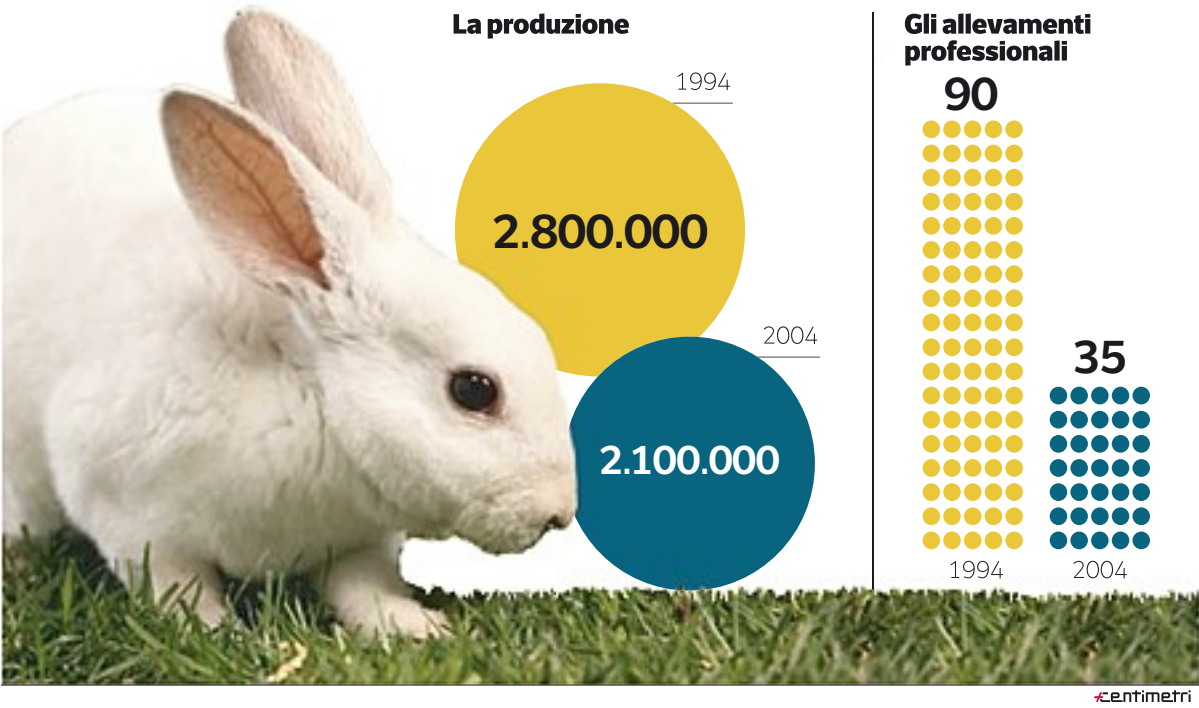
Produzione in regione a -30%. Il settore colpito da importazioni sottocosto

Ne mangiamo meno di un chilo e mezzo a testa ogni anno quando solo nella vicina Malta il consumo pro capite si aggira invece sui diciannove chili. Così i coniglicoltori italiani — 10.000 addetti e un fatturato di oltre 350 milioni di euro — «vengono spesso dimenticati anche dai nostri legislatori» come spiega Spartaco Berti responsabile della neonata Associazione Coniglio Italiano (Aci) per l'Emilia-Romagna dove si concentra il polo italiano della macellazione, circa 8 milioni di capi in un anno, ma non quello degli allevamenti professionali che sono solo 35 con più di 30.000 fattirici (la regione è al quinto posto dopo il Veneto che sventa con 240 seguito da Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Lombardia).

Il coniglio italiano è aggredito da importazioni massicce e sottocosto di prodotto da Francia, Spagna e Ungheria, oltre che dalla Cina. La produzione italiana è calata del 20-25% in venti anni (in Emilia-Romagna ha sfiorato il 30). «Per difenderci — fa il punto Berti che a Forlìmpopoli (Forlì) macella circa 75.000 capi a settimana — abbiamo scelto le strade dell'aggregazione di tutti i soggetti della filiera (dai mangimifici ai trasformatori) e della trasparenza: un marchio, l'indicazione dell'origine della materia prima e la tracciabilità dovranno apparire anche nelle etichette del coniglio. La legge Ue sulla tracciabilità, in vigore dall'aprile scorso, non include infatti le carni cunicole». Perciò l'iter è ancora lungo. «Anche il disciplinare di produzione — aggiunge — deve essere unico a livello nazionale: adesso ogni regione ha un proprio regolamento, siamo al lavoro per uniformarli».

Entro l'anno l'Aci porterà sugli scaffali italiani le prime porzioni di coniglio marchiate «Coniglio Italiano — Sigillo di Qualità» col quale l'associazione intende presentarsi sul mercato promuovendo specifici valori: italianità, salubrità,

La coniglicoltura in Emilia-Romagna



garanzia e qualità come simbolo a tutela di tutti gli associati che sono già 130, fra i quali quattro aziende di trasformazione che gestiscono da sole il 35% del mercato. «Per noi — ribatte il responsabile dell'Aci Emilia-Romagna — la trasparenza e l'indicazione dell'origine della materia prima in etichetta è un valore sul quale abbiamo deciso di investire perché crediamo nel vero made in Italy».

In più, bisogna incentivare il consumo colmando un gap di comunicazione sui valori nutrizionali del coniglio: «Non è solo una carne «light» ma possiede anche un'ottima percentuale di proteine ad alto valore biologico e una bassa quantità di colesterolo».

«Preoccupa — sottolinea Berti che nella vita è allevatore oltre a essere macellatore — il

trend negativo negli allevamenti dovuto ai prezzi alla produzione sempre più bassi (il prezzo medio attuale si attesta su 1,6 euro/kg). È per questo che abbiamo deciso di unirli nell'Aci, anche i trasformatori devono fare la loro parte per migliorare la redditività del cunicoltore, puntando sulla valorizzazione e tutela della produzione italiana».

La qualità del prodotto è in discussione e controllata lungo tutta la filiera. «Vige l'obbligo di compilazione di specifici registri da parte dell'allevatore, che a sua volta si impegna a seguire le «raccomandazioni» sul benessere animale apportando migliorie alla dimensione delle gabbie e rendendo più lento l'accrescimento del coniglio: ora il periodo va da 75 a 90 giorni fino al raggiungimento di un peso di 2,6-2,7

chili». Tutti investimenti strutturali che «sono pressoché insostenibili — rimarca Berti — «quando il prezzo all'allevatore non copre neanche i costi di produzione». Al macello, infine, è il veterinario pubblico che segue passo dopo passo il processo di trasformazione delle carni garantendo la sicurezza alimentare.

Nei periodi di minor domanda di mercato, l'Aci assicurerà al Banco Alimentare di Andrea Giussani porzioni di coniglio da destinare alle famiglie più bisognose. È partita proprio in questi giorni l'iniziativa anche in Emilia-Romagna con la consegna di 1.000 capi di coniglio (circa 5.000 porzioni) a 800 strutture caritative che assistono oltre 134.600 persone. «L'indigenza genera la povertà alimentare, ovvero la necessità di dover scegliere se e cosa mangiare e — ricorda infine Berti — la carne raramente rientra nel pasto dei tanti in difficoltà». Quindi l'Aci si è messa a mano sul cuore.

B. B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Promozione

La novità



Il Parmigiano Reggiano sbarca in Algeria grazie a Fercam

Il Parmigiano Reggiano sbarca in Africa. Risale a due anni fa l'incontro tra l'azienda agricola Bonat di Basilicanova (Parma) e uno dei maggiori importatori algerini di prodotti alimentari della tradizione italiana, quando si scoprì che l'esportazione del Parmigiano Reggiano italiano verso l'Algeria non era permessa a causa della mancanza di un accordo tra le autorità sanitarie italiane e il governo algerino. Dopo lunghe trattative finalmente nel gennaio di quest'anno la firma dell'accordo e il via libera all'esportazione.

Fercam, operatore logistico a 360° con sede a Bolzano, ha provveduto al trasporto del formaggio simbolo del made in Italy alimentare. Quasi 3.000 chili di Parmigiano Reggiano sono stati recentemente ritirati dagli stabilimenti di produzione nel Parmense, trasferiti via strada a Genova, da dove in containers reefer sono stati imbarcati alla volta di Algeri, dove sono giunti in soli due giorni.

«A destino abbiamo assistito il nostro cliente anche nelle operazioni di sdoganamento, rese più difficili dal fatto che si trattasse di una «prima importazione» in assoluto con conseguente necessità di prelievi e analisi di laboratorio da parte delle autorità algerine», ha detto Farid Selmour, network director A&O di Fercam che assieme alla filiale di Firenze ha seguito il trasporto. Si creano così le condizioni per avviare nuovi flussi commerciali di prodotti lattiero caseari nel mercato di questo Paese nordafricano».

Maria Centuori

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'agenda

● 29 settembre
A Cesena continua il progetto «Gins Food - Gusto in salute» con i corsi di formazione rivolti agli operatori della ristorazione

● 29 settembre
Oggi alla sede di Unindustria a Reggio Emilia «Club Digitale» Forma: Workshop Adwords, fare pubblicità con Google». Ore 9.30

● 30 settembre
Fino al 30 settembre iscrizioni aperte ai corsi gratuiti di carpenteria metallica, accoglienza turistica e tecnico degli acquisti e degli approvvigionamenti proposti dall'ente di formazione Ecipar di Cna Reggio Emilia, in partenza il prossimo 14 ottobre.

● 3 ottobre
Continuano i sabati dell'Università di Parma per Expo dalle 10 alle 13 al Palazzo del Governatore. Questa volta si parlerà di «I luoghi del cibo. Architetture, città, paesaggio nel contesto della Food Valley».

● 9 ottobre
È online il bando per borse di studio della Fondazione Cassa di Risparmio di Cento, rivolto a studenti universitari residenti nel territorio

Stagione per stagione

di **Barbara Bertuzzi**

Foglie croccanti e cespo omogeneo, il **radicchio** si perfeziona in laboratorio

Di certo il super caldo settembrino sta facendo soffrire la tipica verdura del Veneto che dà il meglio di sé a temperature basse. «Una coltura orticola auto-invernale che negli ultimi venti anni — spiega Vanni Tisselli, responsabile settore orticolo del Crpv Cesena — ha beneficiato molto dei risultati ottenuti dalla ricerca nell'ambito dell'attività di miglioramento genetico, tant'è che oggi si caratterizza per la compattezza e le foglie più croccanti ma soprattutto per la maggiore uniformità e omogeneità del cespo, così da facilitarne la raccolta».

Si è diffusa bene da Ferrara alla Romagna «con varietà adattabili ai vari areali di produzione e selezionate dall'ecotipo del Chioggia». Il radicchio di Chioggia, forma sferica e colore rosso con nervature centrali bianche, è uno dei più apprezzati (sullo scaffale

della Grande distribuzione a partire da 2,6 a 4,5 euro/kg — fonte Centro servizi ortofrutti) come anche il Pan di Zucchero o tipologia Milano (da 2 a 3,4 euro/kg), dalla forma allungata, ampie foglie verdi e cuore bianco.

Daniele Montemaggi a San Mauro Pascoli (Cesena) coltiva su due ettari la varietà Leonardo del «Chioggia»: «È precoce e resistente. La raccolta a mano è iniziata il 20 agosto, tutte le mattine alle sette nelle ore più fresche della giornata». Poca concimazione è la regola perché «il radicchio — dice — ha bisogno solo di potassio per ravvivare il proprio colore». Da settembre a metà dicembre produce anche il «Trevigiano» che «però necessita di una lavorazione post-raccolta più accurata sia nella fase di pulizia che nella preparazione dei cespi». Prezzi in azienda a partire da 2,2 euro/kg (www.agri-



La pianta

Con radicchio si fa riferimento al nome di alcune varietà di cicoria. Come ad esempio il radicchio variegato di Castelfranco, il radicchio di Chioggia (Rosa di Chioggia), il radicchio rosso di Treviso, il radicchio di Verona

colamontemaggi.com).

Luciana De Franceschi ad Anzola Emilia (Bologna) fa anche il «bianco o variegato di Lusiana», dalle foglie espanse e screziate di rosso su fondo bianco-giallo, e lo vende sui 2 euro al chilo. «Molto tenero ma i veri amanti del radicchio attendono il «pot-pourri di campo», la cosiddetta misticanza invernale dal tipico sapore amarognolo che sarà pronta solo a fine ottobre». Si semina ad agosto poi la stagione di raccolta prosegue fino a marzo, basta proteggere la coltura nei mesi invernali più rigidi ossia a gennaio e febbraio. Trattamenti particolari? «Il nostro radicchio è bio» chiosa l'imprenditrice agricola bolognese con laurea in Scienze biologiche e genetica medica e alle spalle un lavoro come ricercatrice di laboratorio, tra provette e microscopi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AVVISO A PAGAMENTO

Il servizio dietro al prodotto

La storia di Bancolini Symbol, da un piccolo ufficio bolognese alla partnership con aziende leader a livello mondiale.

La storia di Bancolini Symbol inizia a Bologna novant'anni fa in un piccolo ufficio operante nel settore fotografico. Da qui l'attività di Piero Bancolini cresce e si espande in altri settori, fin quando nel 1978 il genero Giampiero e la figlia Adriana decidono di aprire una divisione dedicata al mercato emergente dei codici a barre. Bancolini Symbol srl viene costituita formalmente nel 1983 e per alcuni anni rimane l'unica società di riferimento per il mercato italiano in materia di lettura e stampa dei codici a barre. Ma come questa azienda si sia imposta sul mercato moderno ed ipercompetitivo, è una storia che racconta la capacità di un'azienda tutta italiana di innovare ed evolversi, rispondendo ad esigenze sempre nuove e diventando partner di aziende leader, italiane e non.

Dai primi terminali Symbol Technologies e dalle stampanti Zebra ai terminali per la raccolta dati, dallo sviluppo del primo canale di vendita online del settore agli impianti wireless e RFID, tutte queste innovazioni sono legate da un unico filo conduttore che corre dagli anni '80 ad oggi e che racconta di un'azienda sempre al fianco dei suoi clienti, delineando una storia di successo che non accenna ad arrestarsi.

Tanti sono i prodotti che hanno scandito le tappe fondamentali di questo percorso: i terminali Uniterminal, gli scanner Uniscan per la lettura dei codici a barre segnano la principale innovazione degli anni '90, mentre gli anni 2000 vedono la nascita di Nylux, il primo terminale con sistema operativo open source interamente realizzato in Italia. Sul finire degli anni 2000 Bancolini Symbol diventa un punto di riferimento nazionale per le nuove tecnolo-



Dal 1983 il tuo partner tecnologico

gie, come gli impianti wireless e i tag RFID, il tutto sempre accompagnato dalla volontà di affiancare il cliente con costanza, offrendo consulenza, formazione e assistenza.

Un esempio recente in grado di raccontare fin dove Bancolini Symbol sia arrivata in questi anni è quello dei tablet ultrasensibili Xplora, forniti in esclusiva da Bancolini ad una società leader del settore ingegneria, impiantistica e costruzioni ed arrivati fin nel deserto degli Emirati Arabi: un prodotto unico, robusto e adattato alle esigenze dettate dalla loca-

zione particolare, che dimostra come la società abbia espanso il suo settore di attività senza rinunciare ai valori cardine di qualità, etica e vicinanza al cliente.

Vicinanza al cliente che risulta ancor più evidente nei percorsi che continuano da tempo e che hanno visto Bancolini Symbol affiancare il cliente anche nei momenti di svolta: è il caso della partnership con il gruppo Ferplast (prodotti per il benessere e comfort degli animali domestici, oltre 4.000 prodotti a catalogo, 3 fabbriche e 12 filiali commerciali in Europa), che dura da oltre 10 anni e che ha visto

affrontare con successo l'informatizzazione dei magazzini e le aperture internazionali.

Il futuro di Bancolini Symbol sembra indissolubilmente intrecciato a questa storia e sempre più legato alla vicinanza al cliente come elemento portante dell'identità aziendale.

Ce lo conferma **Adriana Bancolini**, presidente di Bancolini Symbol: "Il servizio che offriamo al cliente è principalmente di natura tecnica. Oggi il cliente non ha bisogno solamente di acquistare un buon prodotto, ma necessita in prima istanza di essere consigliato su come applicare ciò che acquista e su come utilizzarlo al meglio, in modo da poter scegliere il prodotto più adatto alle proprie esigenze".

Un altro punto di forza fondamentale per il futuro dell'azienda è senza dubbio l'elevata professionalità, come ci dice **Stefano Parisini**, Responsabile vendite Italia: "Da sempre Bancolini Symbol sceglie la tecnologia più innovativa e i nostri clienti sanno che saremo sempre in grado di offrire loro il top della tecnologia presente sul mercato".

I progetti futuri di Bancolini Symbol, come ci racconta **Simone Bizzarri**, Responsabile tecnico, ci danno un'ulteriore riprova di come l'azienda intenda continuare ad innovare: "Il nostro obiettivo è specializzarci sempre più nei servizi: la vera differenza rispetto ai nostri competitor sarà data da quello che saremo in grado di offrire da contorno ai nostri prodotti, ovvero un servizio di qualità superiore".

La qualità e la professionalità sembrano quindi rimanere il sentiero principale lungo il quale Bancolini Symbol intende scrivere la sua storia.

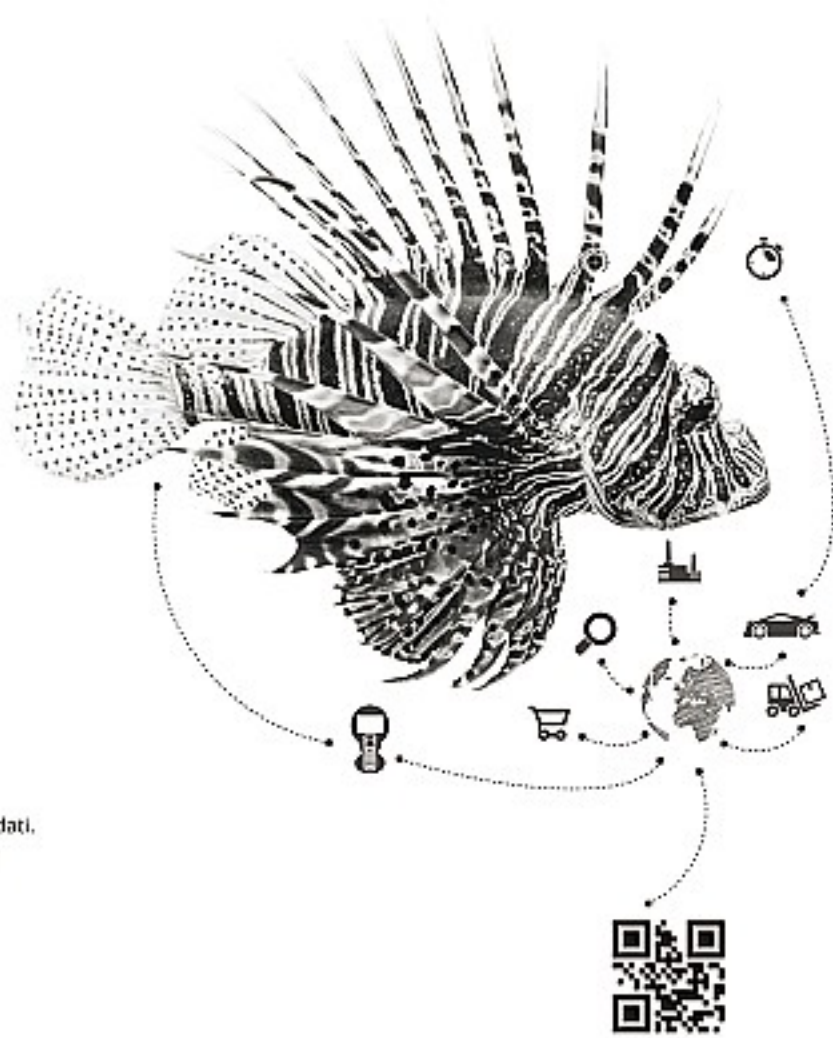
BANCOLINI
soluzioni mobili per la raccolta dati **symbol**

Bancolini Symbol Srl

Sistemi e soluzioni mobili
per l'**identificazione
automatica e raccolta dati**

Bancolini Symbol da 30 anni sviluppa soluzioni per la gestione automatica dei dati. Proposte performanti, sicure, snelle e sempre all'avanguardia per la gestione dei magazzini, della produzione, delle flotte aziendali e del personale in mobilità.

Via A.Toscanini 9 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
T. +39 051 625 85 89 - F. +39 051 625 85 76
www.bancolini.com





OPINIONI
& COMMENTI

L'analisi

L'ignoranza
creativa
dei giovani

SEGUE DALLA PRIMA

Quando si tratta di votare per il futuro, le imprese posseggono informazioni e sapere, ma sono prive d'ignoranza creativa, quella che viene dopo la conoscenza e che si accompagna alla serendipità. È proprio su queste due gambe che cammina la nuova imprenditorialità inciampando su qualcosa che non sta cercando e riconoscendone subito dopo il valore. La sua familiarità con le tecnologie digitali facilita poi la convergenza tra cultura scientifica e cultura umanistica, aprendo nuovi scenari nel lavoro e nell'istruzione. Né meno importante è la forza inventiva delle trasformazioni imprenditoriali nel plasmare il consumatore del futuro che al possesso delle cose, a cominciare dalla proprietà dell'abitazione e dell'auto, preferisce la loro condivisione e, comunque, vuole proporsi come produttore e consumatore insieme, per vedere rispecchiata la propria personalità negli oggetti e nei servizi di suo interesse.

Con perseveranza la comunità imprenditoriale della nostra regione ha conquistato un vasto territorio della manifattura. Oggi, quello che qui abbiano appena delineato è il nuovo territorio da esplorare e occupare con grande determinazione. Interi industrie possono essere rase al suolo in tempi brevi dalle innovazioni dirompenti. Vorremmo allora che l'Emilia Romagna fosse tra gli attaccanti all'apparire di una nuova ondata travolgente come quella che ha cambiato il paesaggio della fotografia (Instagram) della musica (Apple, Spotify), dei libri (Amazon) dello scambio di informazioni e idee (Facebook, Twitter, YouTube) della mappatura dalle risorse umane (LinkedIn), dei viaggi (Airbnb) del trasporto locale (Uber, Lyft, BlaBlaCar) e del commercio (Alibaba).

Piero Formica
piero.formica@gmail.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le lettere

vanno inviate a:

Corriere di Bologna
Via Baruzzi 1/2,
40138 Bologna
e-mail: lettere@
corrieredibologna.it
Fax: 051.3951289
oppure a:
andrea.rinaldi@rcs.it
mdegliesp@gmail.com



Il controcanto di Massimo Degli Esposti

I CAMPANILI CHE FANNO MALE AGLI AEROPORTI



I fatti sono questi. Nel mese di agosto l'Aeroporto Marconi di Bologna, fresco fresco del trionfo debutto in Borsa, ha messo a segno il record storico di passeggeri con oltre 700.000 unità; nei primi 8 mesi siamo a quota 4,5 milioni (+2,4% rispetto al 2014) sicché l'obiettivo 7 milioni a fine anno è ormai a portata di mano. Nello stesso periodo l'aeroporto Verdi di Parma, salvato dal crac solo grazie ai 5 milioni sborsati dalla locale Unione industriali, ha fatto -20% e nei due mesi clou di luglio e agosto ha registrato 41.500 transiti, perdendone 10.000 rispetto agli stessi due mesi

dello scorso anno. Il Fellini di Rimini, riaprendo i cancelli dopo cinque mesi di stop, festeggia oggi come «straordinario risultato» i 69.000 passeggeri di luglio-agosto che pure equivalgono a meno di un decimo di quel che ha fatto Bologna in uno solo dei due mesi. Sul nuovo gestore Airiminum, per di più, pesa la spada di Damocle della sentenza del Tar che ha annullato la gara con cui aveva ottenuto l'assegnazione. Con procedura analoga il Ridolfi di Forlì è stato assegnato al tycoon americano Robert Halcombe che avrebbe in animo di farne un importante scalo merci per le rotte del

Nord America. Di rinvio in rinvio, però, la riapertura continua a slittare. La nuova data, comunicata l'altro ieri in un faccia a faccia col sindaco Drei, è il 31 ottobre. Vedremo se sarà la volta buona. Ma i sindacati ne dubitano, non avendo mai visto un piano industriale scritto né ottenuto risposta alle richieste di un incontro. I fatti, insomma, dicono con assoluta chiarezza che in Emilia Romagna un solo aeroporto ha la forza per reggersi sulle proprie gambe, ed è quello di Bologna. Sulla sua valorizzazione, per esempio sciogliendo il nodo del collegamento con la stazione ferroviaria e la rete dell'Alta Velocità, dovrebbero concentrarsi tutti gli sforzi delle istituzioni, Regione in primis. Sembra prevalere invece la solita logica dei campanili la cui regola aurea è non scontentare nessuno, dando qualcosa a tutti. Infatti nell'agenda dell'assessore ai trasporti Raffaele Donini per l'incontro del 15 ottobre prossimo a Roma con Enav e governo — incontro già rinviato di due settimane — ci saranno tutti assieme i casi di Forlì e Rimini, di Parma e del People mover bolognese. Salvare tutto è l'obiettivo. Anche rischiando che ognuno dei piccoli aeroporti tenuti a galla con la respirazione artificiale finisca per infastidire, con qualche omeopatica iniezione di concorrenza, l'unico che non ne avrebbe bisogno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Piazza Affari

di Angelo Drusiani

La crisi è alle spalle Panaria riparte



Panaria sarà tra i protagonisti di Cersaie, all'indomani di un brillante semestre dell'anno in corso. Il confronto tra il fatturato di questo semestre e di quello di un anno fa è largamente positivo. La Business Unit italiana ha segnato un incremento del volume d'affari del 9%, la portoghese del 17% e la statunitense, al netto dell'effetto dell'apprezzamento del dollaro, del 15%. Tutte tre hanno registrato anche un miglioramento della marginalità. Quella italiana ha mostrato importanti segnali di ripresa. I maggiori volumi di vendita hanno consentito un impiego più intensivo della capacità produttiva ed una riduzione dei costi di produzione per unità prodotta. Nel corso del primo semestre 2015, buona parte degli stabilimenti del Gruppo hanno raggiunto il pieno utilizzo. Alla luce dei favorevoli andamenti delle vendite e, considerando gli sviluppi attesi di un'ulteriore crescita delle vendite, Panaria sta valutando un piano di investimenti volto a soddisfare le accresciute esigenze di alcune specifiche aree geografiche e tipologie produttive.

ALBERTINI SYZ BANCA PRIVATA

È significativa la crescita dovuta al fatturato dei mercati esteri del gruppo nel primo semestre 2015: esso ha raggiunto la massima incidenza storica, toccando il 79% del volume d'affari e con la quota dei mercati extraeuropei ormai prossima al 50%. A livello di numeri il semestre si è chiuso con ricavi netti consolidati a 175,0 milioni di euro, (+19,8%). Il margine operativo lordo è di 16,4 milioni di euro (+73,9%). Il margine operativo netto è pari a 6,7 milioni di Euro (negativo per 0,2 milioni di Euro a giugno 2014). L'utile netto consolidato è di 3,3 milioni di Euro (a giugno 2014 si era verificata una perdita di 1,9 milioni di Euro), con un incremento di 5,2 milioni di Euro. Il titolo azionario, commenta Zardoni di Banca Albertini Syz, ha sofferto moltissimo la crisi, ma il 2015 sembra essere l'anno di svolta e il mercato ci crede. Il prezzo è salito del 140% da inizio anno: si sconta già una situazione di piena ripresa. Per chi vede il bicchiere mezzo pieno potrebbe essere ancora una buona occasione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervento

Referendum «no triv»: ambiente e sviluppo non sono incompatibili

SEGUE DALLA PRIMA

Il voto referendario, dunque, sta preoccupando molto gli operatori del settore, le cui maestranze stanno manifestando per difendere il proprio lavoro. Soprattutto sono in difficoltà le piccole e medie imprese dell'indotto, perché le grandi compagnie dell'oil&gas comunque possono ottenere licenze di sfruttamento di giacimenti all'estero. Il rischio è che entrino in crisi decine di subcontrattisti italiani, con un conseguente declino economico e lavorativo dei territori. L'Adriatico ospita 62 concessioni di coltivazione idrocarburi, che utilizzano 114 piattaforme offshore per un totale di 630 pozzi. Nel tratto di mare italiano, l'industria di estrazione di idrocarburi impiega oltre 10.000 addetti, direttamente o nell'indotto.

In secondo luogo il doppio

vantaggio di cui godrebbe la Croazia, che ha già praticamente assegnato le concessioni di estrazione di gas in Adriatico — appropriandosi in esclusiva di una risorsa comune — ed è impegnata nella riconversione dei porti di Rijeka e Ploče, i quali si stanno attrezzando per diventare hub dedicati all'industria e alla logistica petrolifera, facendo concorrenza ai porti italiani.

In terzo luogo il rispetto per l'ambiente e lo sfruttamento dei giacimenti di idrocarburi non sempre sono in contrasto. L'esempio per me più calzante, ovviamente, è quello della mia regione, l'Emilia-Romagna, che possiede un distretto offshore, leader nel mondo, che si estende da Piacenza alla costa adriatica. Un elemento storico a sostegno di questa tesi: la prima piattaforma di estrazione in Adriatico, la Ravenna 1, è diventata operativa

nel 1960, ma questo non ha impedito — in questi 55 anni — alla Riviera romagnola di sviluppare uno dei distretti turistici più importanti d'Europa.

Infine, un dato che fa riflettere. Nel 2014 la produzione di idrocarburi in Adriatico è stata di 4,3 mtep (tonnellata equivalente di petrolio), quando a fine anni 90 era oltre 12 miliardi. È un calo progressivo che se proseguirà senza ulteriori investimenti porterà a un azzeramento della produzione e, di conseguenza, dell'occupazione. Invece, la produzione e l'occupazione del settore — così come anche il contributo alla Bolletta Energetica Nazionale e alla Fiscalità — aumenterebbero se, in ossequio alla Strategia Energetica Nazionale, verranno realizzati gli investimenti proposti dalle compagnie petrolifere: si tratta di 20 progetti per oltre 4,8 miliardi di investimenti in Adriatico.

Gianni Bessi
Consigliere regionale
Emilia-Romagna

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fatti e scenari

Grande distribuzione

Nasce la «super Coop 3.0»
chiavi in mano a Coop Adriatica

Le assemblee generali di Coop Adriatica, Coop Estense e Coop Nordest sanciranno sabato la nascita di Coop Alleanza 3.0, la supercoop da quasi 5 miliardi di fatturato, 22.000 dipendenti e 2,7 milioni di soci. Alla maxi fusione si giunge dopo un iter degno di una riforma costituzionale: un anno di dibattito e 77 assemblee soci per il fatidico sì a una struttura che avrà al vertice tre amministratori delegati, Paolo Cattabiani, Massimo Ferrari e Adriano Turrini — quest'ultimo con anche la carica di presidente — un cda da ben 31 membri, più una serie di comitati e consulte a rammentare le radici territoriali e cooperative. La sede sarà Bologna, non senza qualche mal di pancia a Modena e Reggio Emilia. Del resto la bolognese Coop Adriatica è la maggiore delle tre e ha in mano le chiavi della cassaforte dove giacciono gioielli come Unipol nella finanza e Igd nell'immobiliare. Nonché, d'ora in poi, 4 miliardi totali di prestito soci.

M. D. E.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Al timone Adriano Turrini di Coop Adriatica

Lo studio Crif Ratings

Avanza il mercato dei minibond
103 emissioni per un miliardo

Il mercato italiano dei mini bond, le obbligazioni riservate alle pmi non quotate e negoziate sull'Extra Mot di Borsa italiana, avanza con passo lento, ma sicuro. Le emissioni sono state finora 103, per oltre un miliardo. I rendimenti vanno dal 3,5% all'8,5%, con una media del 5,7%, identica a quella degli analoghi strumenti spagnoli, ma inferiore a quella degli omologhi tedeschi, schizzata al 6,4% con punte al 12%. Sono alcuni dei risultati di uno studio della bolognese Crif Ratings che ha confrontato le realtà dei tre mercati. Quello tedesco, il maggiore con 169 emissioni per un valore di 10 miliardi, appare anche il più fragile dopo il default di ben 24 società emittenti. L'Italia è invece in fase di consolidamento, con una trentina di fondi specializzati già attivi, anche se solo una decina ha già investito, per un valore di 300 milioni. Quindi le potenzialità di crescita non mancano se si pensi che solo il Fondo Italiano di investimento ha già deliberato di investire 200 milioni nei prossimi mesi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE IMPRESE

A cura della redazione
del Corriere di Bologna

Direttore responsabile:
Enrico Franco

Caporedattore centrale:
Simone Sabatini

Editoriale Corriere di Bologna s.r.l.
Presidente:
Alessandro Bompieri
Amministratore Delegato:
Massimo Monzio Compagnoni

Sede legale:
Via Cincinnato Baruzzi, 1/2
40138 Bologna

Testata in corso di registrazione
presso il Tribunale
Responsabile del trattamento
dei dati (D.Lgs. 196/2003):
Enrico Franco

© Copyright Editoriale
Corriere di Bologna s.r.l.
Tutti i diritti sono riservati. Nessuna

parte di questo quotidiano può essere
riprodotta con mezzi grafici, meccanici,
elettronici o digitali. Ogni violazione
sarà perseguita a norma di legge.

Stampa:
RCS Produzioni Milano S.p.A.
Via R. Luxemburg - 20060 Pessano
con Bornago - Tel. 02.6282.8238

Diffusione: m-dis Spa
Via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
Tel. 02.25821

Publicità: Rcs MediaGroup S.p.A.
Dir. Communication Solutions
Via Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02.2584.1
www.rcscommunicationsolutions.it

Publicità locale: Speed Società
Publicità Editoriale e Digitale S.p.A.
Via E. Mattei, 106 - 40138 Bologna
Tel. 051.6033848

Poste Italiane S.p.A. - Sped. in
Abbonamento Postale - D.L.
353/2003 conv. L. 46/2004, Art.1,
c.1, DCB Milano

Supplemento gratuito al numero
odierno del
CORRIERE DELLA SERA
Direttore responsabile
Luciano Fontana



CONVEGNO

IMPRESE E TERRITORIO: UN ECOSISTEMA LOCALE IN MOVIMENTO.

BOLOGNA, 23 OTTOBRE 2015
PALAZZO DE' TOSCHI
PIAZZA MINGHETTI, 4/D

cinquantesimo

PROGRAMMA

- 09.30 Registrazione partecipanti
- 10.00 Apertura dei lavori: Enzo Mengoli, Direttore Generale Banca di Bologna
Virginio Merola, Sindaco del Comune di Bologna
- 10.20 Gary P. Pisano, Harvard Business School Professor
Relazione introduttiva
"USING INNOVATION TO SHAPE YOUR BUSINESS"

I SENTIERI DELLA TRASFORMAZIONE

- 11.00 Intervento di Alberto Vacchi, Presidente e AD Ima, Presidente Unindustria Bologna
- 11.20 Intervento di Massimo Maccaferri, Presidente Eridania Sadam - Gruppo Maccaferri
- 11.40 Intervento di Claudio Domenicali, AD Ducati Motor
- 12.00 Intervento di Stefano Golinelli, Presidente AlfaSigma
- 12.50 PAUSA LUNCH
- 15.00 RIAPERTURA DEI LAVORI

I NUOVI ATTORI IN CAMPO

- 15.00 Gianni Lorenzoni, Professore Emerito di Strategie Aziendali - Università di Bologna
Introduzione e coordinamento dei lavori
- 15.15 Intervento di Christian Sarcuni, Fondatore PizzaBo
- 15.35 Intervento di Sebastiano Zannoli, CEO Angiodroid
- 15.55 Intervento di Marco Astorri, Presidente Bio-On
- 16.15 Intervento di Nicolò Manaresi, Fondatore e CSO Silicon Biosystem

17.00 TAVOLA ROTONDA CONCLUSIVA

introdotta e coordinata da Andrea Cingini, Direttore QN-Il Resto del Carlino

Interventi di:

Enzo Mengoli, Direttore Generale Banca di Bologna

Romano Volta, Presidente e AD Datalogic

On. Gian Luca Galletti, Ministro all'Ambiente

Giorgio Tabellini, Presidente Camera di Commercio IAA - Bologna

Gianpiero Calzolari, Presidente Granlatte

Carlo Gherardi, Presidente Crif

Matteo Lepore, Assessore Attività Produttive - Comune di Bologna